

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A MASAS	Duración	80
		Específica	
Código	UF1739		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN PASTELERÍA	Nivel	3
Módulo formativo	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas, cremas y rellenos.	Duración	160
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos	Duración	80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3, RP4 Y RP5 en lo referente a masas.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros, en función de planes de trabajo establecidos y de las masas que se vayan a realizar.

CE1.1 Identificar necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su preparación derivadas de ofertas de pastelería o planes de trabajo determinados.

CE1.2 En un supuesto práctico de preelaboración de géneros para masas:

- Seleccionar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deben emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.
- Efectuar las operaciones de limpieza y acondicionamiento de los géneros de acuerdo con la naturaleza de los mismos y empleando las técnicas adecuadas.
- Realizar todo tipo de cortes y obtener todo tipo de piezas de diferentes géneros, dejándolos aptos para su conservación o posterior elaboración.

CE1.3 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Analizar, poner a punto y realizar distintos procesos de ejecución de masas que resulten aptos para elaboraciones posteriores, aplicando diferentes técnicas.

CE2.1 Describir las elaboraciones de masas, clasificándolos de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.

CE2.2 Identificar necesidades de elaboraciones de masas derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo diferentes.

CE2.3 Deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de elaboraciones de masas derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo diferentes.

CE2.4 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de diferentes elaboraciones de masas.

CE2.5 Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de las elaboraciones de masas en el orden y tiempo establecidos, utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso e instrucciones recibida y cumpliendo las normas higiénico-sanitarias.

CE2.6 Proponer posibles medidas correctivas en función de resultados obtenidos en cada operación para obtener los niveles de calidad establecidos.

CE2.7 Argumentar la importancia de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C3: Aplicar métodos para el envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CE3.1 En un supuesto práctico de envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas:

- Seleccionar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deberán emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.
- Efectuar, con los equipos precisos, las operaciones necesarias para el proceso de conservación o envasado de géneros y elaboraciones culinarias.
- Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación, a fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predeterminado.
- Aplicar medidas correctivas en función de las señales o información recibidas durante el proceso de conservación y de acuerdo con las instrucciones recibidas, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.

CE3.2 Justificar lugares de conservación de diferentes productos obtenidos, teniendo en cuenta distintos destinos o consumos, las características derivadas de diferentes sistemas y la normativa higiénico-sanitaria.

CE3.3 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CE4.1 Indicar lugares apropiados para necesidades de regeneración de alimentos.

CE4.2 Explicar los métodos y equipos de regeneración de géneros crudos, preelaboraciones y elaboraciones de masas terminadas.

CE4.3 Determinar las necesidades de regeneración que precisan los géneros crudos, preelaboraciones y elaboraciones de masas terminadas en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.

CE4.4 Ejecutar las operaciones previas que necesitan diferentes productos en crudo, preelaboraciones y elaboraciones de masas terminadas, en función de distintos métodos, equipos, destinos o consumos.

CE4.5 Efectuar las operaciones necesarias propias de procesos de regeneración de todo tipo de géneros utilizados para la elaboración de masas.

CE4.6 Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales o información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con los protocolos establecidos, con el fin de obtener un producto en condiciones para su utilización posterior.

CE4.7 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C5: Aplicar procedimientos de supervisión de los procesos de preelaboración, elaboración, envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CE5.1 Aplicar procedimientos de supervisión para comprobar la manipulación en crudo, según los métodos establecidos, de toda clase de géneros utilizados para la elaboración de masas.

CE5.2 Aplicar procedimientos de supervisión para comprobar el envasado y conservación, según los métodos establecidos, de toda clase de alimentos utilizados para la elaboración de masas.

CE5.3 Aplicar procedimientos de supervisión para comprobar la regeneración, según los métodos establecidos, de toda clase de alimentos utilizados para la elaboración de masas.

CE5.4 En casos prácticos de preelaboración, elaboración, envasado, conservación y regeneración de alimentos utilizados para la elaboración de masas:

- Formular instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal dependiente.
- Comprobar que el supuesto personal dependiente realiza sus tareas de acuerdo a los planes e instrucciones establecidos.
- Corregir posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas de tratamiento y el estándar de calidad establecido, indicando o aplicando las medidas correctivas.
- Prestar asistencia técnica y operativa, en caso necesario, al supuesto personal dependiente.

Contenidos:

1. Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de masas.

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de masas.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Nuevas tecnologías para la elaboración de masas.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
- Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
- Control y mantenimiento característicos.

2. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de masas.

- Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
- Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.

- Formalización de documentación:
 - Vale de pedidos
 - Parte de consumos diarios
 - Inventario o control de existencias en stock.
- Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

3. Supervisión y elaboración de masas leudadas en bollería

- Clasificación y características.
- Puntos críticos en su elaboración: amasado, temperatura de las masas, sistema de esponja, reposos, fermentación, conservación de bollería fermentada y cocción.
- Tipos de masa:
 - Masa de bollería de múltiples aplicaciones, utilizadas para:
 - Medias noches
 - Petit pain
 - Suizos
 - Cristinas
 - Bambas
 - Trenzas
 - Pepitos
 - Berlínesas
 - Donuts
 - Otros.
 - Masa de bollería hojaldrada, utilizadas para:
 - Croissant
 - Caracolas
 - Coronas
 - Cuernos
 - Napolitanas
 - Xuxos
 - Cuñas
 - Danesa
 - Otras.
- Elaboraciones diversas como roscones de reyes, ensaimadas y brioche entre otras.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas leudadas en bollería.
- Formulaciones.
- Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

4. Supervisión y elaboración de masas batidas

- Clasificación y características.
- Puntos críticos en su elaboración: batido, esponjado, preparación de la harina, mezcla, llenado y cocción.
 - Tipos:
 - Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial.
 - Bizcochos ligeros: espuma o soletilla.
 - Bizcochos superligeros: Planchas y bizcocho para enrollar.
 - Bizcochos pesados: Genoves, joconda, franchipán, rusos, sacher, magdalenas, cakes y otros.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas batidas.
- Formulaciones.
- Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

5. Supervisión y elaboración de masas fritas

- Clasificación y características.
- Puntos críticos en su elaboración:

- Amasado
- Reposo
- Formado
- Fritura
- Rebozado o glaseado.
- Tipos:
 - Churros
 - Huesos de San Expedito
 - Pasta orly
 - Pestiños
 - Bartolillos
 - Flores
 - Fardalejos
 - Otros
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas fritas.
- Formulaciones.
- Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

6. Supervisión y elaboración de hojaldres

- Características.
- Tipos y formulación:
 - Hojaldre común
 - Hojaldre invertido
 - Hojaldre rápido
 - Hojaldre mitad/mitad
- Puntos críticos en su elaboración:
 - Amasado
 - Volteado
 - Método de elaboración
 - Desarrollo del hojaldre.
- Aplicaciones:
 - Palmeras
 - Lazos
 - Canutillos
 - Milhojas
 - Tartaletas
 - Roscas
 - Bandas de fruta
 - Otras
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de hojaldres.
- Formulaciones.
- Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

7. Supervisión y elaboración de pastas

- Clasificación y características.
- Puntos críticos en su elaboración:
 - Empastado
 - Esponjado
 - Corte
 - Escudillado
 - Cocción y terminación de piezas.

- Tipos:
 - Pastas de manga lisas o rizadas.
 - Pastas de corte:
 - Sableux
 - Quebrada dulce
 - Quebrada salada
 - Brisa
 - Flora
 - Otras
 - Pastas con nombre propio:
 - Lenguas de gato
 - Tejas
 - Tulipas
 - Virutas
 - Florentinas
 - Mantecados
 - Polvorones
 - Otras
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de pastas.
- Formulaciones.
- Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

8. Control de los procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas terminadas.

- Regeneración: Definición.
- Identificación de los principales sistemas de regeneración:
- Descongelación de materias primas o productos preelaborados
- Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
- Horneado de masas y pastas para su consumo o uso posterior en otras elaboraciones.
- Clases de técnicas y procesos.
- Riesgos en la ejecución.
- Aplicaciones.
- Sistemas de conservación:
 - Vacío
 - Refrigeración
 - Congelación
- Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
- Envasado: Definición.
- Identificación de los principales equipos de envasado
 - Atmósfera modificada
 - Envasado al vacío.
- Etiquetado de productos:
 - Normativa
 - Ejecución según la misma.
- Procesos.
 - Riesgos en la ejecución
 - Aplicaciones.
- Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

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.