

### DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

|                                                      |                                                                                       |              |     |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|
| UNIDAD FORMATIVA                                     | SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A CHOCOLATES                            | Duración     | 50  |
|                                                      |                                                                                       | Condicionada |     |
| Código                                               | UF1742                                                                                |              |     |
| 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 productos de confitería y chocolates. | Duración     | 100 |
| Resto de unidades formativas que completan el módulo | Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería               | Duración     | 50  |

#### Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3 y RP4, en lo referente a chocolates.

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

### Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros, en función del plan de trabajo establecido y de los chocolates 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 productos de confitería y chocolates:

- 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 chocolates de forma que resulten aptos para su consumo y/o elaboraciones posteriores, utilizando diferentes técnicas.

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

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

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

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

CE2.5 Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de productos de chocolates en el orden y tiempo establecidos, utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso o instrucciones recibidas 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 y de géneros crudos, preelaboraciones y productos de chocolates terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CE3.1 En un supuesto práctico de envasado y conservación de géneros crudos, preelaboraciones y productos de chocolates:

- 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 envasado y conservación de productos de confitería y chocolates.
- 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 condiciones para su utilización posterior.

CE3.2 Justificar el lugar de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta diferentes destinos o consumos, las características derivadas de distintos 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 y preelaboraciones, así como de productos de chocolates terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CE4.1 Indicar lugares apropiados para necesidades de regeneración de géneros crudos y preelaboraciones, así como de productos de chocolates terminados.

CE4.2 Explicar los métodos y equipos de regeneración de géneros crudos y preelaboraciones, así como de productos de chocolates terminados.

CE4.3 Determinar las necesidades de regeneración que precisan los géneros y los productos de chocolates, 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 productos de chocolates terminados, 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 crudos, preelaboraciones y productos de chocolates terminados.

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, para la obtención de un producto en perfectas 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 manipulación, conservación, envasado y regeneración de géneros crudos y preelaboraciones, así como productos de chocolates terminados, 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 destinados a la elaboración de productos de chocolates.

CE5.2 Aplicar procedimientos de supervisión para comprobar el envasado y conservación, según los métodos establecidos, de toda clase de productos de chocolates.

CE5.3 Aplicar procedimientos de supervisión para comprobar la regeneración, según los métodos establecidos, de toda clase de productos de chocolates.

CE5.4 En casos prácticos de procesos de manipulación, envasado, conservación y regeneración de productos de chocolates:

- 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 al supuesto personal dependiente.

## Contenidos:

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

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de chocolates.
- 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 chocolates.
- 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 chocolates

- 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. Cobertura de chocolate

- Definición, composición y características.
- La fabricación del chocolate. Procesos:
  - La cosecha
  - La fermentación
  - El secado
  - El almacenamiento
  - La mezcla
  - La torrefacción
  - La molienda
  - La mezcla y el amasado
  - El refinado y el conchado
- Proceso de atemperado. Puntos críticos en su tratamiento: curva de temperaturas.
- Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

### 4. Supervisión y elaboración de bombones y piezas de chocolate.

- Bombones
  - Definición y clasificación:
    - Bombones cortados.
    - Bombones moldeados.
  - Variedades:
    - Bombones de guianduja
    - Bombones de té
    - Pralinés
    - Naranja
    - Flores
    - Licores
    - Especias
    - Hierbas aromáticas
    - Otros.
  - Puntos críticos en su tratamiento:
    - Preparación de núcleos y rellenos
    - Atemperado
    - Preparación de los moldes
    - Técnicas de bañado.
  - Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
  - Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de bombones.
  - Formulaciones.
  - Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
  - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
  - Aplicaciones y destinos finales de los bombones.
  - Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
- Piezas de chocolate
  - Definición y clasificación:
    - Figuritas y monas de pascua.
    - Piruletas.
    - Tabletas y turrone.
  - Puntos críticos en su tratamiento:
    - Preparación de núcleos y rellenos
    - Atemperado
    - Preparación de los moldes
    - Técnicas de bañado y montado de piezas.
  - Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
  - Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de piezas de chocolate.

- 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. Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de chocolates terminados.**

- 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.
- Clases de técnicas y procesos.
- Riesgos en la ejecución.
- Aplicaciones.
- Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o 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 y 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.