

### DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	DISEÑO DE OFERTAS DE PASTELERÍA	Duración	40
		Específica	
Código	UF1743		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN PASTELERÍA	Nivel	3
Módulo formativo	Diseño y comercialización de ofertas de pastelería	Duración	120
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Comercialización de ofertas de pastelería	Duración	80

#### Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3 y RP4

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

### Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Identificar y aplicar la metodología de cata de los alimentos.

CE1.1 En ejercicios de cata de productos para pastelería:

- Aplicar las normas y condiciones básicas de cata.
- Describir los utensilios, espacios y condiciones necesarios para que la cata de alimentos se realice en unas condiciones óptimas.
- Explicar el orden y el tiempo necesarios para realizar la cata con rigor.
- Discriminar los atributos sensoriales de los alimentos.
- Detectar diferencias de sabores, olores, texturas y todos aquellos atributos básicos propios de cada producto, tanto en alimentos frescos como conservados.
- Describir las diferentes características sensoriales de los productos empleando el vocabulario específico.
- Disponer de datos sensoriales repetibles y reproducibles.
- Identificar y cumplimentar las fichas de cata, aplicando las normas de valoración de los alimentos.

CE1.2 Juzgar y clasificar los productos catados y valorar su adecuación a los objetivos propuestos:

- Valorando el equilibrio de los atributos de los alimentos catados.
- Estimar la adecuación de los productos catados a los fines y objetivos para los que se realiza la cata.

C2: Explicar los procesos que se desarrollan en la ejecución de las diversas técnicas empleadas en la elaboración de productos de pastelería, que conducen a la mejora e innovación de los mismos.

CE2.1 Describir los componentes de las materias primas para reconocer sus posibles aplicaciones.

CE2.2 Identificar las características físico-químicas de los componentes de las materias primas para determinar su comportamiento en las diferentes fases de procesos de elaboración.

CE2.3 Explicar los cambios que se producen en las estructuras de los componentes de las materias primas, al ser sometidas a diferentes procesos de transformaciones para su posterior aplicación.

CE2.4 Relacionar los componentes de las materias primas, aditivos, auxiliares tecnológicos y las técnicas aplicadas con el producto obtenido a fin de la mejora e innovación de los mismos.

CE2.5 En un supuesto práctico de experimentación con materias primas, géneros alimenticios y diversas tecnologías:

- Proponer nuevos productos a partir de determinadas materias primas y géneros alimenticios aplicando determinadas tecnologías.
- Proponer mejoras sobre productos ya existentes mediante la aplicación de determinadas tecnologías

C3: Determinar la composición y características de ofertas de productos de pastelería diversas teniendo en cuenta los parámetros económicos y comerciales contemplados en el sector de la pastelería.

CE3.1 Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportes nutricionales.

CE3.2 Describir todo tipo de ofertas de pastelería, indicando los elementos que las componen, características y categoría.

CE3.3 Relacionar ofertas de pastelería con los diversos establecimientos de producción y venta de productos de pastelería, de acuerdo con la legislación vigente.

CE3.4 En supuestos prácticos, y a partir de la caracterización de determinados establecimientos de producción y venta de productos de pastelería.

- Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades de índole socio-económico, dietético, de variedad, gusto y otras que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas de pastelería.
- Componer ofertas de pastelería que respondan a las necesidades detectadas y que resulten equilibradas dietéticamente, variadas y de calidad.
- Presentar las ofertas de pastelería en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos y comerciales establecidos.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de ofertas de pastelería.

CE3.5 Identificar y aplicar los principios básicos de higiene, dietética y nutrición en el diseño de la oferta de pastelería seleccionada, con el objetivo de que esta oferta sea más productiva, saludable y actual.

## **Contenidos:**

### **1. Procesos y técnicas aplicadas a las materias primas en la elaboración de productos de pastelería.**

- Composición de las materias primas.
- Las calidades de las materias primas.
- Variedades y subproductos.
- Estacionalidad de las materias primas perecederas, tales como frutas y hortalizas.
- Características de sabor, olor y color entre otras de las diferentes materias primas.
- Aplicaciones de un producto:
  - Dosificación
  - Utilización
  - Propiedades.
  - Productos donde se aplica.
  - Elaboraciones.
- Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de pastelería.
- Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros.
- Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones más comunes.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas elaboraciones de pastelería.

### **2. Uso de aditivos y auxiliares tecnológicos en pastelería**

- Los aditivos. Clasificación y denominaciones:
  - Colorantes.
  - Conservantes.
  - Antioxidantes.
  - Estabilizantes.
  - Emulgentes.
  - Sustancias espesantes.
  - Sustancias gelificantes.
  - Agentes aromáticos.
  - Potenciadores de sabor.
  - Edulcorantes artificiales.
  - Antiaglutinantes.
  - Antiapelmazantes.
  - Reguladores de PH.
  - Antiespumantes.
  - Humectantes.
  - Gasificantes.
- Características de los aditivos.
- Nuevas tendencias y usos de aditivos y texturas.
- Condiciones de conservación y utilización.

### **3. Composición de la oferta de pastelería.**

- Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta de pastelería.
- Atributos que definen la oferta de pastelería:
  - Situación del local.
  - Oferta y variedad de productos de pastelería.
  - Precios.
  - Identidad corporativa.
  - Ambiente.
  - Servicio.
  - Calidad.
  - Garantía.
  - Estilo de gestión.
  - Valor para el cliente.
- Elementos de las ofertas.
  - El cliente.
  - El soporte físico.
  - El personal en contacto.
- Variables de la oferta de pastelería.
  - Pasteles y tartas
  - Productos de confitería
  - Helados y Sorbetes
  - Repostería
- Principios básicos para la elaborar una carta de pastelería.
- Normas para la elaboración de la oferta de pastelería.
  - Dietético.
  - Económico.
  - Punto de vista de la organización.
  - Aspecto gastronómico.
  - Estético.
- Merchandising y diseño de la oferta de los productos.
- Estudio de la situación actual de la alimentación y salud.
- Estrategias competitivas genéricas.
  - Liderazgo en costes.
  - Diferenciación.
- Enfoque o segmentación.

#### **4. Nutrición y dietética.**

- Dietética. Concepto y finalidad.
- Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida.
- Metabolismo.
- Dietas y estilos de vida.
- Concepto de alimentos y alimentación.
- Grupos de alimentos.
- Pirámide de los alimentos.
- Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.
- Concepto de nutrición.
- Nutrientes. Degradación de nutrientes.

### **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.