

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTAS	Duración	60
		Específica	
Código	UF1096		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Repostería	Nivel	2
Módulo formativo	Productos de repostería	Duración	180
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Elaboración y presentación de postres de cocina	Duración	60
	Elaboración y presentación de helados	Duración	60

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP5 en lo relativo a productos hechos a base de masas y pastas de la UC0710_2: ELABORAR Y PRESENTAR PRODUCTOS HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTAS, POSTRES DE COCINA Y HELADOS.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Desarrollar los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas y pastas, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.

CE1.1 Describir la estructura técnica de elaboración de productos significativos a base de masas y pastas, explicando sus fases más importantes de elaboración, clases y resultados que se obtienen.

CE1.2 Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas y elaboraciones básicas para hacer frente a planes de producción de repostería determinados, cumplimentando las correspondientes solicitudes.

CE1.3 Identificar útiles, herramientas y equipos necesarios, seleccionando los idóneos para desarrollar los correspondientes planes de producción.

CE1.4 Justificar los métodos o lugares de almacenamiento/conservación más apropiados para los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

C2: Diseñar y realizar decoraciones para los productos hechos a base de masas y pastas y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

CE2.1 Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.

CE2.2 Seleccionar técnicas gráficas adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.

CE2.3 Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color, u otros.

CE2.4 Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.

C3: Efectuar operaciones de acabado y decoración de productos elaborados a base de masas y pastas de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

CE3.1 Justificar necesidades de acabado de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, modalidad de comercialización.

CE3.2 Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.

Contenidos

1. Equipos e instalaciones de pastelería y repostería.

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Eliminación de residuos.

2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación de latas y moldes.
- Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha.
- Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.

3. Masas hojaldradas.

- Materias primas: La harina, materia grasa, agua y sal.
- Fundamentos del proceso de hojaldrado: amasado, volteado, método de elaboración y desarrollo del hojaldrado.
- Tipos de hojaldrado:
 - Hojaldrado común.
 - Hojaldrado invertido.
 - Hojaldrado rápido.
 - Hojaldrado mitad/mitad.
- Principales elaboraciones de masas hojaldradas: Palmeras, lazos, canutillos, millojas y otras.

4. Masas batidas o esponjadas, escaldadas y azucaradas.

- Procesos de elaboración.
- Principales elaboraciones con masas batidas:
 - Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial.
 - Bizcochos ligeros: espuma o soletilla.
 - Bizcochos superligeros: Planchas y bizcocho para enrollar.
 - Bizcochos pesados: Genoves, joconda, frangipán, rusos, sacher, magdalenas, cakes y otros.
- La pasta choux.
- Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas.
- Principales piezas que se elaboran con la pasta choux: Bocado de nata, buñuelos de viento, duquesas, relámpagos, eclairs y otras.
- Proceso general de elaboración de masas azucaradas: ingredientes, técnicas y pasos a seguir.
- Principales elaboraciones con masas azucaradas:
 - Las pastas de manga: lenguas de gato, pastas rizadas, pastas de té, virutas, pasta de coco y otras.
 - Las pastas secas: pasta sableux, quebrada dulce y salada, brisa, flora y pastas españolas: mazapán, mantecados y polvorones.
 - Pastas de bavas y savarines.

5. Masas fritas.

- Ingredientes y técnicas.
- Procesos de elaboración.
- Principales masas fritas: churros, huesos de San Expedito, pasta Orly, pestiños y bartolillos, flores y otros.

6. Decoración de productos de pastelería y repostería.

- Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- 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: Repostería.