

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE POSTRES DE COCINA	Duración	60
		Específica	
Código	UF1097		
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 productos hechos a base de masas y pastas	Duración	60
	Elaboración y presentación de helados		60

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP3 y con la RP2 y la RP5 en lo relativo a postres de cocina 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 postres de cocina, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.
- CE1.1 Describir la estructura técnica de elaboración de productos significativos de postres de cocina, 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 postres 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 postres de cocina 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 postres de cocina 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.
- C4: Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de postres de cocina, ensayando modificaciones en cuanto a la forma y corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.
- CE4.1 Seleccionar fuentes de información actualizada para obtener o deducir alternativas y modificaciones en los postres de cocina, atendiendo a sus características y tendencias actuales de consumo.
 - CE4.2 Identificar posibles alternativas o modificaciones en los instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, motivos de decoración, cambio de ingredientes, combinación de sabores o formas de acabado.
 - CE4.3 Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (ingredientes, valores organolépticos, forma, color, decoración, presentación, etc.), comparándolos, en su caso, con las elaboraciones originales.
 - CE4.4 Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados o productos obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.
 - CE4.5 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

Contenidos

1. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración.

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

2. Elaboración de postres a base de frutas y de lácteos y huevos.

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Principales postres a base de frutas:
 - Macedonias o ensaladas de frutas.
 - Compotas, frutas cocidas en almíbar o similares y frutas asadas.
 - Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros.
- Postres con nombre propio: Albaricoques Condé, Platano flambé y otros.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
- Principales postres a base de lácteos:
 - Arroz con leche y arroz emperatriz.
 - Flanes y pudding.
 - Natillas.
 - Crema catalana.
 - Soufflé de crema.
 - Tortillas: Tortilla al ron, tortilla Alaska, tortilla soufflé.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

3. Elaboración de postres fritos o de sartén y semifríos.

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Principales postres fritos o de sartén:
 - Torrijas. Leche frita.
 - Crêpes.
 - Tortitas americanas.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Semifríos. Descripción, aplicaciones y conservación.
- Principales tipos de semifríos:
 - Bavaois: de crema, frutas o licores.
 - Carlotas.
 - Espumas o mousses: Mouse de chocolate: base de crema inglesa o pasta bomba, Mouse de chocolate cruda o Mouse de frutas.
 - Tartas con base de Mouse.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
- Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

4. Las tartas.

- Las tartas. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
- Principales Tartas:
 - Tartas con crema de mantequilla: Tarta de moka, tarta de chocolate y otras.
 - Tartas de Yema.
 - Tartas con base de nata:
 - Tarta de trufa.
 - Tarta San Marcos.
 - Tarta Selva Negra y otras.
 - Tarta de Queso.
 - Brazos de gitano.
 - Tartas con nombre propio: Sacher, Opera, Santiago y otras.
- Procedimientos de ejecución de las tartas.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

5. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

6. Participación en la mejora de la calidad en productos de heladería.

- Aseguramiento de la calidad.
- APYPC (análisis de peligros y puntos de control críticos).
- Certificación de los sistemas de calidad.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

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.