

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE HELADOS	Duración	60
		Específica	
Código	UF1098		
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 postres de cocina		60

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP4, y con la RP2 y RP5, en lo referente a helados 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 helados, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.

CE1.1 Describir la estructura técnica de elaboración de productos significativos de heladería, 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 heladería 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 de heladería 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 de heladería 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 helados, 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 helados, 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. Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de helados.

- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- Características de la maquinaria utilizada.
- Utillaje y herramientas del obrador de pastelería.

2. Materias primas más utilizadas para la elaboración de helados.

- Principales materias primas:
 - Grasas.
 - Lácteos y derivados.
 - Ovoproductos.
 - Frutas.
 - Chocolates y coberturas.
 - Frutos secos.
 - Azúcares y varios.
- Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
- Presentación comercial de las diferentes materias primas y categorías comerciales.
- Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.
- Aplicaciones de las materias primas en la elaboración de productos hechos a base de masas y pastas.

3. Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados.

- Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
- Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

4. Técnicas básicas para la elaboración de helados.

- Procesos de ejecución de fases.
- Pasteurización.
- Homogeneización.
- Maduración.
- Terminología básica.

5. Helados.

- Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes:
- Helados de crema.
- Helados de fruta.
- Sorbetes.
- Biscuit, perfectos helados y soufflés helados.
- Tartas heladas.
- Esquemas de elaboración característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
- Fuentes de información y bibliografía.
- Justificación y realización de posibles variaciones.

6. Decoración y exposición de helados.

- Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- Realización de motivos decorativos.
- Teoría y valoración del color en heladería.
- Contraste y armonía.
- Sabor, color y sensaciones.
- Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.
- Experimentación y evaluación de resultados.

7. 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.