

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA	Duración	90
		Condicionado	
Código	UF0292		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área Profesional	Panadería, pastelería, confitería y molinería		
Certificado de profesionalidad	Panadería y bollería	Nivel	2
Módulo formativo	Elaboraciones básicas de panadería y bollería	Duración	240
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Elaboración de productos de panadería	Duración	90
	Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería y bollería	Duración	60

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP3, RP4, RP5 y RP6 en lo referido a elaboraciones de bollería, de la UC0034_2: REALIZAR Y/O DIRIGIR LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE MASAS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Formular y efectuar la dosificación y amasado de los ingredientes necesarios para elaborar productos de bollería, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

CE1.1 Reconocer y clasificar los principales productos de bollería según la Reglamentación Técnico Sanitaria.

CE1.2 Interpretar la documentación técnica sobre la ejecución del proceso (diagramas de flujo y fichas de elaboración) y los manuales de procedimiento y calidad.

CE1.3 Comprobar las características y condiciones, que deben reunir las materias primas a utilizar.

CE1.4 Evaluar la influencia que ejercen sobre la calidad y características reológicas de la masa, los distintos sistemas de obtención de masas de bollería (directo y esponja).

CE1.5 Definir e interpretar fórmulas de masas de bollería, precisando y justificando los diversos ingredientes, el estado y orden en que se deben incorporar y sus márgenes de dosificación.

CE1.6 Clasificar los diversos tipos de masas de bollería en función de los ingredientes y las proporciones de cada uno de ellos utilizadas, relacionándolos con los productos a obtener.

CE1.7 Analizar diferencias, en fórmula y proceso, de masas destinadas a colectivos especiales: celíacos (masas sin gluten), diabéticos (masas sin azúcares añadidos), Hipertensos (masas con bajo contenido o sin sal), fenilcetonúricos (masas con bajo contenido o sin el aminoácido fenilalanina), intolerantes a la lactosa, masas dietéticas (con bajo contenido en azúcares y grasas) y otros.

CE1.8 Identificar los sistemas y equipos manuales o automáticos de dosificación.

CE1.9 Evaluar la influencia que ejercen sobre la calidad y características físicas de la masa, los distintos parámetros a considerar: tipo de amasadora empleada, velocidad y tiempo de amasado, humedad y temperatura de la masa.

CE1.10 Identificar los defectos de elaboración de las masas, asociándoles las causas y las posibilidades de corrección.

CE1.11 Analizar medidas específicas de higiene y seguridad en manipulación de los productos y manejo de los equipos

C2: Aplicar las técnicas de división, boleado, reposo, formado, entablado y fermentación adecuadas a cada tipo de masa y de producto a elaborar, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

CE2.1 Reconocer los tiempos y formas de reposo adecuados a cada producto, valorando las modificaciones físicas sufridas por la masa durante esta etapa.

CE2.2 Identificar y caracterizar las operaciones manuales o mecanizadas (división, boleado, prefermentación, formado), indicando los utillajes y equipos necesarios, y las condiciones de ejecución.

CE2.3 Valorar la influencia que tiene sobre la masa, la utilización de distintos sistemas, manuales o mecanizados de división, boleado, formado y entablado.

CE2.4 Identificar los errores o desviaciones más comunes en los procesos de reposo, división, heñido, formado y entablado, estableciendo las correcciones adecuadas a cada caso.

CE2.5 Describir los distintos métodos de fermentación, señalando los equipos necesarios y parámetros a controlar (temperatura, humedad y tiempo).

CE2.6 Valorar la influencia de los parámetros de fermentación sobre las características finales del producto.

CE2.7 Conocer las reacciones físico-químicas, que tienen lugar en la masa durante el proceso de fermentación.

CE2.8 Identificar las operaciones previas a la cocción (corte o greñado, volteado, enharinado, pintado), describiendo los métodos manuales o mecánicos de realización y relacionando técnica empleada los distintos tipos de bollería.

CE2.9 Analizar las diferencias, en estas etapas del proceso tecnológico, de las masas destinadas a colectivos especiales (celíacos, diabéticos, Hipertensos, fenilcetonúricos, intolerantes a la lactosa y otros).

CE2.10 Identificar medidas específicas de higiene y seguridad, en manipulación de productos y en manejo de equipos.

C3: Reconocer y aplicar el método de cocción/fritura y enfriamiento requerido por cada producto.

CE3.1 Identificar los distintos sistemas de cocción (convección, radiación y conducción) o fritura, valorando la influencia de los mismos sobre el producto final.

CE3.2 Enumerar los distintos tipos de hornos, valorando las ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos.

CE3.3 Reconocer los distintos sistemas, manual o mecánico, de carga del horno o freidora.

CE3.4 Analizar la influencia, que sobre el producto final, tienen los distintos parámetros a controlar en el proceso de horneado/fritura (tiempo, temperatura inicial y durante el proceso, vapor de agua, tiraje).

CE3.5 Conocer las reacciones físico-químicas que tienen lugar en la masa durante el proceso de cocción o fritura.

CE3.6 Analizar las condiciones para el enfriado de las piezas obtenidas en la forma adecuada.

CE3.7 Analizar las diferencias, en el proceso de cocción o fritura, de las masas destinadas a colectivos especiales.

CE3.8 Describir las características físico-químicas y organolépticas de los productos terminados.

CE3.9 Enumerar los principales controles físico-químicos y organolépticos de productos terminados (análisis físico-químicos elementales y catas o test sensoriales).

CE3.10 Identificar los principales defectos o desviaciones durante el proceso de cocción o fritura, sus efectos sobre el producto final y las posibles correcciones.

CE3.11 Identificar medidas específicas de higiene y seguridad, en procesos de cocción y enfriado de bollería.

C4: Aplicar los tratamientos de frío industrial en las distintas fases del proceso de elaboración de productos de bollería, consiguiendo los niveles de calidad y conservación requeridos.

CE4.1 Conocer y valorar las ventajas e inconvenientes, que proporcionan al profesional de la bollería, las diferentes técnicas de aplicación de frío industrial (precocidos congelados o refrigerados, masas congeladas antes y después de la fermentación, fermentación controlada o aletargada).

CE4.2 Discriminar las diferentes etapas del proceso de elaboración y los productos susceptibles, de recibir un tratamiento de frío industrial y justificar su aplicación.

CE4.3 Reconocer diferentes equipos y sistemas para conseguir la refrigeración o congelación de productos de bollería.

CE4.4 Comparar los procedimientos de elaboración con y sin aplicación de frío y establecer las diferencias, que obligan a cambios en la formulación, modificaciones en las operaciones o reajustes en las condiciones.

CE4.5 Reconocer los principales problemas de la aplicación del frío en las diferentes etapas de elaboración, relacionándolos con las anomalías o diferencias observadas en el producto terminado.

CE4.6 Reconocer las posibles desviaciones durante la aplicación del frío industrial, sus efectos y posibles correcciones.

CE4.7 Identificar las medidas específicas de higiene y seguridad, en los procesos aplicación de frío industrial en productos de panadería.

Contenidos

1. Caracterización de los tipos de masas y productos de bollería.

- Clasificación de los productos de bollería según la Reglamentación técnico-sanitaria.
- Masas especiales: Para celíacos (sin gluten), cardiosaludables y dietéticas (con bajo contenido o sin sal, grasas y azúcares añadidos) y masas para diabéticos (sin azúcares añadidos).
- Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.
- Preparación de la esponja. Variables a controlar y beneficios de su uso.
- Descripción de las características químicas físicas, reológicas y organolépticas de las masas de bollería. Factores que influyen en las características de las masas.
- Productos finales de bollería: características, tipos, propiedades físico-químicas y organolépticas.
- Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de los productos de bollería.

2. Operaciones de elaboración de productos de bollería.

- Operaciones previas: Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas.
- Dosificación o pesado de ingredientes. Procesos manuales y automatizados.
- Amasado. Variables a controlar
- Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas.
- Obtención de piezas individuales. División, heñido o boleado, reposos en pieza y formado. Procesos manuales o mecánicos. Secuencia de ejecución y parámetros de control.
- Proceso de hojaldrado manual o mecánico. Secuencia de ejecución y parámetros de control.
- Entablado manual o mecánico.
- Proceso de fermentación: Fundamentos. Tipos de fermentación. Equipos. Parámetros de control. Corte o greñado manual o mecánico: Fundamento del proceso. Técnicas utilizadas.

- Tratamiento térmico de las masas de bollería: Cocción o fritura: Acondicionamiento previo de las piezas. Equipos de tratamiento térmico: hornos y freidoras. Tipos y características. Carga manual o mecánica, útiles y equipos. Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el tratamiento térmico.
- Deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones e influencia en el producto final.
- Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de elaboración de masas de bollería.
- Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de bollería para colectivos especiales.

3. Aplicaciones técnicas del frío en bollería.

- Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada.
- Fermentación controlada y aletargada.
- Masa ultracongelada antes o después de la fermentación.
- Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores.
- Anomalías, causas y posibles correcciones.
- Regeneración de masas ultracongeladas
- Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Criterios de acceso

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

Debe de haber superado la UF290: almacenaje y operaciones auxiliares de panadería y bollería

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: Panadería y bollería