

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PANADERÍA Y BOLLERÍA	Duración	80
		Específico	
Código	UF0293		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área Profesional	Panadería, pastelería, confitería y molinería		
Certificado de profesionalidad	Panadería y bollería	Nivel	2
Módulo formativo	Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería	Duración	150
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Decoraciones de productos de panadería y bollería	Duración	40
	Envasado y presentación de productos en panadería y bollería		30

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP3., de la UC0035_2: CONFECCIONAR Y/O CONDUCIR LAS ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS, COMPOSICIÓN, DECORACIÓN Y ENVASADO DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Realizar el proceso de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas dulces y saladas para productos de panadería y bollería.

CE1.1 Clasificar los diversos tipos de cremas, rellenos y cubiertas, que se pueden utilizar en panadería y bollería, asociándolos a los productos a elaborar.

CE1.2 Enumerar los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño o relleno.

CE1.3 Describir el proceso general de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas.

CE1.4 Analizar las medidas necesarias de acondicionamientos de ciertas materias primas antes de su utilización.

CE1.5 Identificar la secuencia apropiada de operaciones (batido, amasado, refinado, etc.) y los equipos necesarios en cada caso, en función del producto a elaborar.

CE1.6 Identificar el punto óptimo de montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.

CE1.7 Contrastar las características de la crema, relleno y cubierta con sus especificaciones.

CE1.8 Determinar medidas correctoras, para subsanar anomalías, que se puedan producir en la realización de cremas, rellenos y cubiertas.

CE1.9 Señalar las condiciones de conservación de cada una de las elaboraciones.

CE1.10 Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad personales, en la manipulación de los productos y manejo de los equipos.

Contenidos

1. Proceso de elaboración de cremas con huevo.

- Tipos: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras.
- Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
- Formulación de las distintas elaboraciones.
- Secuencia de operaciones.
- Determinación del punto de montaje, batido, consistencia etc., de cada crema.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- Conservación y normas de higiene.
- Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

2. Proceso de elaboración de cremas batidas.

- Tipos: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras.
- Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
- Formulación de las distintas elaboraciones.
- Secuencia de operaciones.
- Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.

- Conservación y normas de higiene.
- Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

3. Proceso de elaboración de cremas ligeras.

- Tipos: Chantilly, fondant y otras.
- Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
- Formulación de las distintas elaboraciones.
- Secuencia de operaciones.
- Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- Conservación y normas de higiene.
- Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

4. Proceso de elaboración de rellenos salados.

- Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras.
- Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
- Formulación de las distintas elaboraciones.
- Secuencia de operaciones.
- Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- Conservación y normas de higiene.
- Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

5. Proceso de elaboración de cubiertas.

- Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras.
- Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
- Formulación de las distintas elaboraciones.
- Secuencia de operaciones.
- Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- Conservación y normas de higiene.
- Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema..

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

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