

### DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	DECORACIONES DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA	Duración	40
		Condicionado	
Código	UF0294		
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	Elaboraciones complementarias en panadería y bollería	Duración	80
	Envasado y presentación de productos en panadería y bollería		30

#### Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP2, 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: Aplicar cremas, rellenos y cubiertas en productos de panadería y bollería, en las condiciones higiénicas requeridas, para la obtención del producto final.

- CE1.1 Reconocer las operaciones de acondicionamiento de las masas básicas de bollería (descongelación, enfriamiento, cortado, etc.), previas a su acabado y decoración.
- CE1.2 Disponer las cremas, rellenos y coberturas a utilizar, para cada producto, en las condiciones de temperatura, la densidad o viscosidad adecuadas para su aplicación.
- CE1.3 Describir los distintos procedimientos, técnicas, utillaje y equipos utilizados en las distintas operaciones de relleno y cobertura (rellenadoras o inyectoras, bañadoras, glaseadoras, nebulizadoras, etc.)
- CE1.4 Preparar y regular los equipos y utillaje a utilizar en las operaciones de relleno y cobertura de productos de panadería y bollería.
- CE1.5 Elegir la dosificación idónea para el relleno, bañado y decoración adecuada a cada tipo de pieza de bollería.
- CE1.6 Determinar medidas correctoras, para subsanar anomalías, que se puedan producir en la aplicación de cremas, rellenos y cubiertas.
- CE1.7 Definir las condiciones de conservación del producto y los controles a efectuar.
- CE1.8: Aplicar medidas específicas de higiene y seguridad, en la manipulación de productos y manejo de los equipos.

C2: Realizar la composición final y decoración de los productos de bollería, según la secuencia requerida de elementos utilizados, para la obtención del producto acabado.

- CE2.1 Hacer una relación de materiales y elementos empleados, en la decoración de productos de bollería.
- CE2.2 Determinar el acondicionamiento, cuando fuera necesario, de los productos y elementos decorativos a utilizar.
- CE2.3 Describir el diseño básico para la decoración de determinados productos e incorporar variaciones personales.
- CE2.4 Detallar los modos o técnicas de utilización de la manga pastelera.
- CE2.5 Describir la técnica y los distintos productos utilizados, para decorar con el cartucho o cornet.
- CE2.6 Componer el producto, incorporando las distintas partes en el orden y secuencia requerido por el formato final.
- CE2.7 Contrastar las características físicas y organolépticas del producto obtenido con las especificaciones de referencia, determinando las medidas correctoras adecuadas ante posibles desviaciones.
- CE2.8 Definir las condiciones de conservación del producto acabado y los controles a efectuar.
- CE2.9: Aplicar medidas específicas de higiene y seguridad, en la manipulación de productos y manejo de los equipos..

##### Contenidos

###### 1. Operaciones previas.

- Acondicionamiento de las masas bases: descongelación, enfriamiento, cortado y otras.
- Acondicionamiento de los productos complementarios: regulación de la temperatura, viscosidad, densidad, fundido y atemperado de chocolate y otras.

- Selección, acondicionamiento y regulación del equipo, utillaje u otros medios a emplear durante el proceso de acabado y decoración.

## **2. Descripción de las técnicas habitualmente utilizadas para el acabado y decoración de productos de panadería y bollería. Secuencia de operaciones.**

- Rellenado.
- Inyección.
- Pintado.
- Glaseado.
- Flameado.
- Tostado.
- Aerografiado.
- Otras

## **3. Descripción de los equipos, utillajes y otros elementos utilizados en el acabado y decoración de productos de panadería y bollería. Regulación u control.**

- Baños maría.
- Atemperadores de cobertura.
- Inyectores de cremas.
- Dosificadores.
- Bañadoras.
- Nebulizadores y aerógrafos.
- Palas de quemar.
- Sopletes.
- Mangas pasteleras.
- Cartuchos o cornets.
- Paletas.
- Otros.

## **4. Acabado y decoración de productos de panadería y bollería.**

- Selección del equipo, utillaje y procedimiento o técnica adecuada en función de la crema, relleno o cubierta a aplicar.
- Identificación de los acabados o diseños básicos adecuados para cada tipo de pieza.
- Elementos decorativos habituales. Técnica de elaboración y productos a los que suelen aplicarse los distintos elementos decorativos: Ribetes, cordones, trenzas, flores, almendra en polvo, granillo, láminas, etc., azúcar glas, granillo de fondant coloreado, coco rallado, frutas, confites, chocolate en virutas, escamas, etc.
- Tendencias actuales en decoración.
- Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración

### **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 haber superado la UF293: Elaboraciones complementarias en 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