

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA (Transversal)	Duración	80
		Específica	
Código	UF1052		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área Profesional	Panadería, pastelería, confitería y molinería		
Certificado de profesionalidad	Pastelería y confitería	Nivel	2
Módulo formativo	Elaboraciones básicas para pastelería –repostería (Transversal)	Duración	120
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería(Transversal)	Duración	40

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3 y RP5 en lo referente a la elaboración de masas y pastas de pastelería y repostería de la UC0306_2: REALIZAR Y/O CONTROLAR LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS Y PRODUCTOS BÁSICOS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción establecidos.
- CE1.1 Calcular las necesidades de géneros para hacer frente a planes de producción determinados, especificando niveles de calidad.
 - CE1.2 Formalizar la documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.
 - CE1.3 Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.
 - CE1.4 Utilizar los medios adecuados para las operaciones de manipulación y transporte interno de forma que no se deterioren los productos ni se alteren las condiciones de trabajo y seguridad.
 - CE1.5 Realizar las operaciones de regeneración y/o acondicionamiento que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones de pastelería-repostería.
 - CE1.6 Identificar el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino asignado a los mismos, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
 - CE1.7 Identificar y aplicar las medidas de higiene y seguridad personal en los procesos de aprovisionamiento interno, regeneración y acondicionamiento de materias primas.
- C2: Especificar los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de pastelería y repostería.
- CE2.1 Reconocer y clasificar los principales productos de pastelería y repostería según la Reglamentación Técnico Sanitaria.
 - CE2.2 Identificar las características generales de las masas y pastas básicas para pastelería y repostería, relacionándolas con los productos más significativos de cada tipo de masa o pasta básica.
 - CE2.3 Describir fórmulas básicas, identificando la función de cada uno de los ingredientes y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a elaborar.
 - CE2.4 Interpretar la documentación técnica sobre la ejecución del proceso (diagrama de flujo y fichas de elaboración) y los manuales de procedimiento y calidad.
 - CE2.5 Indicar la finalidad de cada etapa del proceso de elaboración, las condiciones en que deben realizarse, los parámetros a controlar y los equipos requeridos.
 - CE2.6 Analizar y justificar las diferencias en fórmula y proceso de las masas destinadas a colectivos especiales (celíacos, diabéticos, hipertensos, fenilcetonúricos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros).
 - CE2.7 Enumerar y describir las técnicas básicas de pastelería y repostería.
 - CE2.8 Valorar los resultados finales de las elaboraciones identificando los posibles defectos, sus causas y las posibles medidas correctoras.
 - CE2.9 En diferentes situaciones de elaboración de productos de pastelería-repostería:
 - Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de pastelería-repostería o de planes de trabajo determinados.
 - Calcular las necesidades de materias primas en función del producto y la cantidad del mismo a fabricar.
 - Acondicionar aquellas materias primas que lo precisen.
 - Seleccionar los equipos y utillajes necesarios para la elaboración a realizar.
 - Establecer los parámetros adecuados para el proceso productivo (velocidad de batido o amasado, temperatura del horno, tiempo y otros).

- Determinar las medidas correctoras necesarias en caso de observar desviaciones del estándar de calidad del producto elaborado.
- Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad personales, en la manipulación de los productos y manejo de los equipos.

C3: Identificar y aplicar los métodos y equipos adecuados para la conservación y regeneración de productos crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para pastelería y repostería.

CE3.1 Justificar los lugares, métodos y equipos de almacenamiento, conservación y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas más apropiados en función del destino asignados, de las características propias del producto y de la normativa higiénico-sanitaria.

CE3.2 Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones básicas en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.

CE3.3 Discriminar las diferentes etapas del proceso de fabricación y los productos susceptibles de recibir un tratamiento de conservación para consumo en tiempo futuro o su uso en una posterior elaboración.

CE3.4 Reconocer los principales problemas de la aplicación del frío en distintas elaboraciones relacionándolos con las anomalías o diferencias observadas en el producto final.

CE3.5 Identificar las medidas de higiene y seguridad en los procesos de aplicación de frío industrial en pastelería y repostería.

Contenidos:

1. Realización de operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería.

- Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar.
- Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
- Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
- Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería.
- Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

2. Operaciones y técnicas básicas en pastelería-repostería.

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.
- Operaciones básicas: pesar, medir volúmenes, batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, cocer y freír.
 - Descripción, características, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
 - Procedimientos de ejecución, parámetros a controlar, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
- Técnicas básicas: Encamisado y preparación de moldes y latas, pintado de piezas, templado de chocolate, manejo del rodillo, espátula, manga pastelera, y cartucho o cornet.
 - Descripción, características, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
 - Procedimientos de ejecución, parámetros a controlar, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

3. Elaboración de masa y pastas en pastelería y repostería.

- Características distintivas de los distintos tipos de masas.
- Principales tipos de masa.
 - Masas de hojaldre. Principales elaboraciones: milhojas, palmeras, vol au vents, cañas, palmeras, cornetes, herraduras y otras).
 - Masas azucaradas. Principales elaboraciones: lenguas de gato, tulipas, pastas rizadas de manga, pastas lisas de manga, pastas de corte, pasta brisa salada (Quiche Lorraine) y dulce, pasta sablée, tejas u otros.
 - Masas escaldadas. Principales elaboraciones: petisús, buñuelos y churros.
 - Masas batidas. Principales elaboraciones: magdalenas, sobaos, mantecadas, bizcocho de molde, bizcocho de plancha, compacto, soletilla, y otros.
 - Masas de repostería y otras elaboraciones. Principales elaboraciones: Merengues, tocinillos, flanes, yemas, semifríos (bavarois, mousses, charlotas, parfait), crema catalana y otras.
- Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas y pastas de pastelería y repostería.
- Formulaciones.
- Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

4. Elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros.

- Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias.
- Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.
- Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

5. Aplicación de las técnicas de frío en la elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería.

- Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.

- Congelación-descongelación de productos de pastelería y repostería.
- Refrigeración de productos de pastelería.
- Equipos específicos: composición y regulación.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

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: Pastelería y confitería.