

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

| | | | |
|--|--|------------|-----|
| UNIDAD FORMATIVA | ELABORACIÓN DE GALLETAS, HELADOS ARTESANOS Y ESPECIALIDADES DIVERSAS | Duración | 60 |
| | | Específica | |
| Código | UF1055 | | |
| Familia profesional | Industrias alimentarias | | |
| Área Profesional | Panadería, pastelería, confitería y molinería | | |
| Certificado de profesionalidad | Pastelería y confitería | Nivel | 2 |
| Módulo formativo | Productos de confitería y otras especialidades | Duración | 120 |
| Resto de unidades formativas que completan el módulo | Elaboración de chocolate y derivados , turrone , mazapanes y golosinas | Duración | 60 |

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP5 y RP6 de la UC0307_2: REALIZAR Y/O CONTROLAR LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA, CHOCOLATERÍA, GALLETERÍA Y OTRAS ELABORACIONES.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Especificar los procedimientos, completar las fórmulas y efectuar las operaciones de elaboración de masas artesanales de galletería consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

CE1.1 Reconocer las características generales, ingredientes y tipos de masas de galletería.

CE1.2 Enumerar los productos característicos que se obtienen a partir de cada una de las masas de galletería.

CE1.3 Aplicar fórmulas básicas de galletas artesanales, identificando la función de cada uno de los ingredientes, y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a elaborar.

CE1.4 Elaborar masas de galletería artesanal, aplicando la secuencia correcta de operaciones de cada masa (acondicionamiento de las materias primas, mezclado, batido, amasado, refinado, moldeado, escudillado, laminado, troquelado, reposo, cocción, enfriamiento, y otras) justificando los efectos producidos por cada etapa, los equipos requeridos y los parámetros a controlar.

CE1.5 Identificar los defectos de elaboración de los distintos tipos de masas de galletería, sus causas y las posibles correcciones.

CE1.6 Obtener masas de galletería destinadas a colectivos especiales (celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros), justificando las diferencias en las fórmulas y procesos de elaboración.

CE1.7 Adoptar medidas de seguridad e higiene alimentaria durante todo el proceso de elaboración.

C2: Analizar los procedimientos, completar las fórmulas y efectuar las operaciones de elaboración de helados artesanos consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

CE2.1 Reconocer las características generales, los ingredientes y tipos de helados.

CE2.2 Aplicar fórmulas básicas de helados, identificando la función de cada uno de los ingredientes y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a elaborar.

CE2.3 Acondicionar aquellas materias primas que lo requieran y dosificar las cantidades adecuadas de cada una de ellas respetando el orden establecido en la ficha técnica de elaboración.

CE2.4 Elaborar los distintos tipos de mezclas o masas base de helados, aplicando la secuencia correcta de operaciones de cada uno de ellos, justificando los efectos producidos por cada etapa, los equipos requeridos y los parámetros a controlar.

CE2.5 Pasteurizar las masas base regulando las condiciones (temperatura y tiempo) adecuadas en función del equipo, cantidad y tipo de producto elaborado.

CE2.6 Contrastar las características del mix con sus especificaciones y deducir los reajustes en la dosificación, condiciones de mezclado, de pasterización, o cualquier otra etapa funcional que lo precise.

CE2.7 Efectuar la mezcla de colorantes, aromatizantes, saborizantes y otros aditivos necesarios y programar el tiempo y condiciones de maduración adecuados.

CE2.8 Realizar la mantecación de la mezcla en función de las características del tipo de pieza a elaborar.

CE2.9 Desarrollar las operaciones necesarias para el moldeado de las piezas.

CE2.10 Congelar el helado hasta conseguir el completo endurecimiento del producto.

CE2.11 Contrastar las características del producto obtenido con las especificaciones y deducir los reajustes precisos en las fórmulas, ingredientes y/o condiciones de maduración, mantecación y endurecimiento o congelación.

CE2.12 Obtener helados destinados a colectivos especiales (diabéticos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros), justificando las diferencias en las fórmulas y procesos de elaboración.

CE2.13 Adoptar medidas de seguridad e higiene alimentaria durante todo el proceso de elaboración.

C3: Especificar los procedimientos, completar las fórmulas y efectuar las operaciones de elaboración de especialidades diversas consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

CE3.1 Reconocer las características generales, ingredientes y tipos de masas que componen estas especialidades diversas.

CE3.2 Enumerar los productos que se obtienen a partir de cada una de las masas.

CE3.3 Aplicar fórmulas básicas, identificando la función de cada uno de los ingredientes, y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a elaborar.

CE3.4 Ejecutar la secuencia de operaciones integradas en el proceso de elaboración de las distintas especialidades diversas (acondicionamiento de las materias primas, mezclado, batido, amasado, laminado, troquelado, escudillado, formado, reposos, fritura o cocción, refrigeración o congelación y otras), indicando los objetivos y efectos producidos por cada una de ellas, las condiciones en que deben realizarse, los equipos requeridos y los parámetros a controlar.

CE3.5 Identificar los defectos de elaboración de los distintos tipos de masas y proponer ajustes a las fórmulas o procesos que permitan la corrección de tales defectos.

CE3.6 Obtener especialidades diversas destinadas a colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros), justificando las diferencias en las fórmulas y procesos de elaboración.

CE3.7 Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos y manejo de los equipos.

Contenidos:

1. Elaboración de productos de galletería.

- Definición y clasificación de las masas de galletería según la Reglamentación técnico Sanitaria.
 - Marías tostadas y troqueladas.
 - Cracker y de aperitivo.
 - Barquillos con o sin rellenos.
 - Bizcochos secos y blandos.
 - Sandwiches.
 - Pastas blandas y duras.
 - Bañadas con aceite vegetal.
 - Recubiertas de chocolate.
 - Surtidos.
 - Elaboraciones complementarias.
- Ingredientes principales y su influencia en las características del producto final.
- Fórmulas y procesos de elaboración de los distintos tipos de masas de galletería.
 - Acondicionamiento de las materias primas: tamizado, rehidratación, fundido de la grasa, calentamiento de la glucosa y otras.
 - Operaciones de obtención de masas: dosificación, mezclado, batido, amasado, refinado, horneado, bañado y otras.
 - Maquinaria, equipos y líneas industriales de galletería: Secuencia de operaciones, parámetros de control, regulación, funcionamiento y manejo.
 - Elaboraciones de galletería destinadas a colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, a la albúmina, y otros). Principales cambios en la formulación y en el proceso de elaboración.
 - Anomalías frecuentes, causas y posibles correcciones.

2. Elaboración de helados artesanos.

- Definición y clasificación de los helados según la Reglamentación técnico Sanitaria.
 - Helado crema.
 - Helado de leche.
 - Helado de leche desnatada.
 - Helado.
 - Helado de agua.
 - Sorbete.
 - Derivados de los anteriores con distintas proporciones masa, zumo o concentrado de fruta.
 - Mantecado.
 - Granizado.
 - Espuma, mouse o montado.
- Principales materias primas y su influencia en las características del producto final.
- Aditivos utilizados y función tecnológica de los mismos.
- Fórmulas y procesos de elaboración de los distintos tipos de helados.
 - Acondicionamiento de las materias primas: rehidratación, enfriado, triturado-homogeneizado, exprimido y otras.
 - Operaciones de obtención de helados: dosificación, mezclado, homogeneizado, pasterización, maduración, mantecación, moldeado, endurecimiento, conservación y almacenaje.
- Maquinaria, equipos y utillaje utilizado en la elaboración de helados artesanos: Secuencia de operaciones, parámetros de control, regulación, funcionamiento y manejo.
- Helados destinados a colectivos especiales (diabéticos, intolerantes a la lactosa, a la albúmina, y otros). Principales cambios en la formulación y en el proceso de elaboración.
- Anomalías frecuentes, causas y posibles correcciones.

3. Elaboración de especialidades diversas en pastelería-confitería.

- Principales elaboraciones:
 - Merengues.
 - Pastas (duquesitas, mantecados de vino, paciencias, perrunillas, bollos de chicharrón, rosquillas de yema).
 - Pastas de hojaldre (almendrados, suspiros, teclas).
 - Masas batidas (mantecadas de Astorga, bollo maimón).
 - Masas escaldadas (rosas de San Froilán, buñuelos de viento).
 - Yemas (yemas de Ávila, tocinillos de cielo).
 - Cocadas.
 - Roscas de baño (rosas de Santa Clara, ciegas).
 - Rosquillas de palo.
 - Capuchinas.
 - Productos fritos (rosas, pestiños, flores, hojuelas, leche frita, torrijas y otros).
 - Tartas forradas (tarta de manzana, de almendra, de queso, de nata, de coco y otros).
 - Monas de Pascua.
 - Gófres y crepes.
- Proceso de elaboración de especialidades diversas:
 - Formulación.
 - Materias primas utilizadas y su influencia en el producto final.
 - Secuencia de operaciones: Amasado, batido, laminado, troceado, troquelado, escudillado, moldeado, cocción, fritura y otras.
 - Parámetros de control.
- 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.