

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A HELADOS Y SEMIFRÍOS	Duración	80
Código	MF1776_3		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN PASTELERÍA	Nivel	3
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas	Duración	80
	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos		80
	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (Transversal)		80
	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería		50
	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates		50
	Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería		50
	Aprovisionamiento en pastelería		60
	Diseño de ofertas de pastelería		40
	Comercialización de ofertas de pastelería		80
	Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería		80
	Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería		80
	Prácticas profesionales no laborales		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia: UC1776_3 Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar helados y semifríos.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros, en función del plan de trabajo establecido y de los helados y semifríos que se vayan a realizar.

CE1.1 Identificar necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su preparación, derivadas de ofertas de pastelería o planes de trabajo determinados.

CE1.2 En un supuesto práctico de preelaboración de géneros para helados y semifríos:

- Seleccionar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deben emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.
- Efectuar las operaciones de limpieza y acondicionamiento de los géneros de acuerdo con la naturaleza de los mismos y empleando las técnicas adecuadas.
- Realizar todo tipo de cortes y obtener todo tipo de piezas de diferentes géneros, dejándolos aptos para su conservación o posterior elaboración.

CE1.3 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Analizar, poner a punto y realizar distintos procesos de ejecución de helados y semifríos que resulten aptos para su consumo y/o elaboraciones posteriores, utilizando diferentes técnicas.

CE2.1 Describir las elaboraciones de helados y semifríos, clasificándolos de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.

- CE2.2 Identificar necesidades de elaboraciones de helados y semifríos, derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo determinados.
- CE2.3 Deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo determinados.
- CE2.4 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de diferentes elaboraciones de helados y semifríos.
- CE2.5 Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de helados y semifríos en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso o instrucciones recibidas y cumpliendo las normas higiénico-sanitarias.
- CE2.6 Proponer posibles medidas correctivas en función de resultados obtenidos en cada operación para obtener los niveles de calidad establecidos.
- CE2.7 Argumentar la importancia de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C3: Aplicar métodos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y helados y semifríos terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

- CE3.1 En un supuesto práctico de conservación y envasado de géneros crudos, preelaboraciones y helados y semifríos terminados:
 - Seleccionar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deberán emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.
 - Efectuar, con los equipos precisos, las operaciones necesarias para el proceso de conservación o envasado de géneros y helados y semifríos.
 - Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación, a fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predeterminado.
 - Aplicar medidas correctivas en función de las señales o información recibidas durante el proceso de conservación y de acuerdo con las instrucciones recibidas, para la obtención de un producto en condiciones para su utilización posterior.
- CE3.2 Justificar el lugar de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta diferentes destinos o consumos, las características derivadas de diferentes sistemas y la normativa higiénico-sanitaria.
- CE3.3 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y helados y semifríos terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

- CE4.1 Indicar lugares apropiados para necesidades de regeneración de alimentos.
- CE4.2 Explicar los métodos y equipos de regeneración.
- CE4.3 Explicar las necesidades de regeneración que precisan los géneros y los semifríos en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.
- CE4.4 Ejecutar las operaciones previas que necesitan los productos en crudo, preelaboraciones y semifríos terminados, en función de diferentes métodos, equipos, destinos o consumos.
- CE4.5 Efectuar las operaciones necesarias propias de los procesos de regeneración de todo tipo de géneros crudos, preelaboraciones y semifríos terminados.
- CE4.6 Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales o información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con los protocolos establecidos, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.
- CE4.7 Argumentar la importancia de obtener el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C5: Aplicar procedimientos de supervisión de los procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de géneros crudos, preelaboraciones así como helados y semifríos terminados, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

- CE5.1 Aplicar procedimientos de control para comprobar la manipulación en crudo, según los métodos establecidos, de toda clase de géneros destinados a la elaboración de helados y semifríos.
- CE5.2 Aplicar procedimientos de control para comprobar el envasado y conservación, según los métodos establecidos, de toda clase de helados y semifríos.
- CE5.3 Aplicar procedimientos de control para comprobar la regeneración, según los métodos establecidos, de toda clase de semifríos.
- CE5.4 En casos prácticos de procesos de manipulación, envasado, conservación y regeneración de helados y semifríos:
 - Formular instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal dependiente.
 - Comprobar que el supuesto personal dependiente realiza sus tareas de acuerdo a los planes e instrucciones establecidos.
 - Corregir posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas de tratamiento y el estándar de calidad establecido, indicando o aplicando las medidas correctivas.
 - Prestar asistencia técnica y operativa al supuesto personal dependiente.

Contenidos:

1. Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de helados y semifríos.

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de helados y semifríos.

- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Nuevas tecnologías para la elaboración de helados y semifríos.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
- Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
- Control y mantenimiento característicos.

2. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de helados y semifríos

- Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
- Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
- Formalización de documentación:
 - Vale de pedidos
 - Parte de consumos diarios
 - Inventario o control de existencias en stock.
- Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

3. Supervisión y elaboración de helados

- Definición. Clasificación y características:
 - Helados de crema: crema, frutas, praline o turrón, chocolate, con vino o licores, y otros.
 - Sorbetes: cítricos y frutas no cítricas.
 - Biscuit glacé y perfectos.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Puntos críticos en su elaboración:
 - Higienización, pasteurización
 - Homogeneización
 - Maduración
 - Helado.
- Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de helados.
- Formulaciones.
- Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

4. Supervisión y elaboración de semifríos

- Definición. Clasificación y características:
 - Semifríos de frutas: Bavarois.
 - Semifríos de praline y chocolate: Mouses.
 - Semifríos de crema: Charlota.
- Puntos críticos en su elaboración:
 - Manipulación de ingredientes
 - Cocción de cremas de base
 - Enfriado
 - Mezclado con el agente espumoso: nata o claras
 - Preparación y llenado del molde.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de semifríos.
- Formulaciones.
- Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

5. Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de helados y semifríos terminados.

- Regeneración: Definición.
- Identificación de los principales sistemas de regeneración:
 - Descongelación de materias primas o productos preelaborados
 - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
- Clases de técnicas y procesos.
- Riesgos en la ejecución.

- Aplicaciones.
- Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.
- Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
- Envasado: Definición.
- Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
- Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
- Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
- Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- 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.