

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE OPERACIONES DE ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Duración	50
Código	MF1778_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 técnicas aplicadas a helados y semifríos		80
	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: UC1778_3 Supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros, preelaboraciones y elaboraciones necesarias de acuerdo con planes de producción determinados.

CE1.1 Calcular las necesidades de género, preelaboraciones y elaboraciones 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 En un supuesto práctico de aprovisionamiento interno:

- Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo preestablecidos.
- 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.
- Justificar el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas teniendo en cuenta el destino y el consumo asignados, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
- Decidir posibles medidas correctoras, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones, para obtener los niveles de calidad predeterminados.

C2: Desarrollar los procesos de terminado y envasado de productos de pastelería, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.

CE2.1 Describir la ficha técnica de elaboración de productos significativos de pastelería explicando las fases más importantes de elaboración, clases y resultados que se obtienen.

CE2.2 Identificar útiles, herramientas y equipos necesarios, seleccionando los idóneos para desarrollar los correspondientes planes de producción.

- CE2.3 Realizar las operaciones de regeneración que precisen las materias primas y elaboraciones básicas, controlando los resultados a partir de las señales e información generadas durante el proceso.
- CE2.4 Ejecutar las operaciones necesarias para elaborar los productos de repostería de acuerdo con las recetas base o procedimientos que las sustituyan.
- CE2.5 Proponer posibles medidas correctoras en función de los resultados obtenidos en cada una de las elaboraciones, de tal manera que se alcance el estándar de calidad previamente fijado.
- CE2.6 Diferenciar las diferentes etapas del proceso de elaboración y los productos susceptibles de recibir un tratamiento de conservación para consumo en tiempo futuro o su uso en una posterior elaboración.
- CE2.7 Reconocer los principales problemas de la aplicación del frío en distintas elaboraciones, relacionándolos con las anomalías o diferencias observadas en el producto final.
- CE2.8 En un supuesto práctico de acabado y envasado de productos de pastelería:
- Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de envasado de las elaboraciones, de acuerdo con su estado, métodos y equipos seleccionados, siguiendo un orden correcto, cumpliendo las instrucciones definidas y atendiendo a la normativa higiénico-sanitaria.
 - Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación, a fin de obtener productos finales de acuerdo con niveles de calidad prede-terminados.
- CE2.9 Justificar los métodos o lugares de almacenamiento y conservación más apropiados para los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino y el consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.
- C3: Diseñar y realizar decoraciones para los productos de pastelería aplicando las técnicas gráficas y de decoración.
- CE3.1 Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.
- CE3.2 Seleccionar técnicas gráficas para la realización de bocetos o modelos gráficos.
- CE3.3 Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color y olor entre otras.
- CE3.4 Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.
- CE3.5 Escoger géneros culinarios y demás materiales que sean aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada y la consecuente realización del motivo decorativo diseñado con antelación.
- CE3.6 Realizar los motivos decorativos de acuerdo con el modelo gráfico diseñado u otras fuentes de inspiración.
- CE3.7 Justificar necesidades de acabado de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, modalidad de comercialización.
- CE3.8 Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.
- C4: Aplicar procedimientos de supervisión de procesos de elaboración, presentación y conservación de todo tipo de productos de pastelería, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.
- CE4.1 Aplicar procedimientos de control establecidos para la selección y el aprovisionamiento necesario para hacer productos de pastelería.
- CE4.2 Aplicar procedimientos de control establecidos para comprobar la preparación de elaboraciones pastelería.
- CE4.3 Aplicar procedimientos de control establecidos para comprobar la decoración de elaboraciones de productos de pastelería.
- CE4.4 Aplicar procedimientos de control establecidos para comprobar la conservación de productos elaborados de pastelería.
- Formular instrucciones necesarias y claras para el supuesto personal colaborador.
 - Comprobar que el supuesto personal colaborador realiza sus labores de acuerdo con los planes e instrucciones establecidos y conforme a las normas de seguridad e higiene.
 - Prestar asistencia técnica y operativa al supuesto personal colaborador.

Contenidos:

1. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería

- 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.

2. Supervisión de elaboraciones específicas para el acabado y presentación de postres

- Fuentes de información y bibliografía.
- Clasificación, descripción y aplicaciones:
 - Glaseados.
 - Merengues.

- Pinturas de cobertura.
- Gelatinas.
- Almbares y baños.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.
- Justificación y realización de posibles variaciones.

3. Supervisión de la decoración y exposición de elaboraciones de pastelería

- Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- Realización de motivos decorativos:
 - Decoraciones con cobertura de chocolate: glaseados y baños de chocolate.
 - Decoraciones con azúcar: pastillaje, glasa, fondant, caramelo soplado y crocant y otros.
 - Decoraciones con mazapán: figuritas, forrado de pasteles, tartas y otros.
 - Decoraciones con frutas: talla de frutas.
- Teoría y valoración del color en pastelería.
- Contraste y armonía.
- Sabor, color y sensaciones.
- El dibujo aplicado a la repostería: Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
- Experimentación y evaluación de resultados.

4. Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de decoraciones de pastelería.

- 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.