

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA	Duración	90
Código	MF0308_2		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área profesional	Panadería , pastelería ,confitería y molinería		
Certificado de profesionalidad	Pastelería y confitería	Nivel	2
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería y confitería	Duración	60
	Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería		80
	Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería		40
	Elaboración de chocolate y derivados, turrónes, mazapanes y golosinas		60
	Elaboración de galletas, helados artesanos y especialidades diversas		60
	Envasado y presentación de productos de pastelería y confitería		50
	Seguridad e higiene en pastelería y confitería		60
	Prácticas profesionales no laborales de de pastelería y confitería		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia: UC0308_2: REALIZAR EL ACABADO Y DECORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS
Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar cremas, rellenos y cubiertas en productos de pastelería y confitería, en las condiciones higiénicas requeridas, para la obtención del producto final.

- CE1.1 Reconocer la composición característica de los principales productos de pastelería y confitería.
- CE1.2 Efectuar las operaciones de acondicionamiento de las masas básicas de pastelería y confitería (descongelación, enfriamiento, cortado, y otras), previas a su acabado y decoración.
- CE1.3 Disponer las cremas, rellenos y coberturas a utilizar para cada producto en las condiciones de temperatura, densidad o viscosidad adecuadas para su aplicación.
- CE1.4 Preparar y regular los equipos (rellenadoras, inyectoras, bañadoras, glaseadoras, nebulizadoras, y otros) y utillaje a utilizar en las operaciones de acabado y decoración de productos de pastelería y confitería.
- CE1.5 Determinar la dosificación idónea para el relleno, bañado y decoración adecuada a cada tipo de pieza de pastelería o confitería.
- CE1.6 Aplicar los distintos procedimientos y técnicas (relleno, bañado, glaseado, nebulización y otros) adecuados al producto en elaboración.
- CE1.7 Analizar los resultados finales (físicos, estéticos y organolépticos) de los productos elaborados, determinando las desviaciones producidas y las posibles medidas correctoras.
- CE1.8 Respetar las medidas específicas de higiene y seguridad, en la manipulación de los productos y manejo de los equipos.

C2: Realizar la decoración final de los productos de pastelería, ajustándose a las especificaciones de referencia del producto o incorporando variaciones personales.

- CE2.1 Reconocer la decoración característica de los principales productos de pastelería y confitería.
- CE2.2 Identificar los diferentes motivos y elementos empleados en la decoración de productos de pastelería y repostería.
- CE2.3 Acondicionar, cuando sea necesario, los productos usados en la decoración.
- CE2.4 Ejecutar el diseño básico para la decoración de determinados productos o incorporar variaciones personales.
- CE2.5 Contrastar las características físicas y organolépticas del producto obtenido con las especificaciones de referencia, determinando las medidas correctoras adecuadas ante posibles desviaciones.
- CE2.6 Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad, en la manipulación de los productos y manejo de los equipos.

C3: Aplicar los métodos de conservación y depósito de productos acabados de pastelería y confitería.

- CE3.1 Identificar y regular los equipos y medios auxiliares de conservación de productos de pastelería y confitería acabados (equipos de refrigeración, congelación, cámaras, vitrinas y otros).
- CE3.2 Utilizar los medios apropiados para el traslado de las distintas elaboraciones al punto de venta, almacén o expositores de productos terminados.

CE3.3 Seleccionar las condiciones de almacenamiento de los productos terminados de pastelería-confitería (temperatura, humedad, tiempo máximo, colocación, luminosidad).

CE3.4 Detectar las anomalías producidas en los productos de pastelería y confitería a consecuencia de deficiencias en las condiciones de conservación y adoptar las medidas correctoras oportunas.

CE3.5 Adoptar las normas de seguridad e higiene durante los procesos de traslado y almacenamiento de productos de pastelería y confitería.

Contenidos:

1. Acondicionamiento de los productos a utilizar en pastelería-confitería.

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

2. Manejo de equipos industriales para la decoración en pastelería y confitería.

- Manejo, regulación y parámetros de control de:
 - Rellenadoras.
 - Inyectoras de crema.
 - Dosificadoras.
 - Glaseadoras.
 - Bañadoras.
 - Flameadoras.
 - Atemperadoras de cobertura.
 - Serigrafiadoras.
 - Otras.

3. Aplicación de las técnicas artesanales para el acabado y decoración de productos de pastelería y confitería.

- Manejo de mangas pasteleras, espátulas, cartuchos, aerógrafos, pala de quemar, soplete y otros.
- Técnicas artesanales de pintado con huevo, bañado o recubrimiento manual, nebulización y otras.
- Técnicas de trabajo con azúcar: Pastillaje, estirado, soplado y elaboración de elementos decorativos con caramelo.
- Técnicas de trabajo con chocolate y coberturas: fundido, atemperado manual, enfriamiento y recristalización, bañado, nebulización, elaboración de piezas decorativas como virutas, fideos, lazos y otras.
- Aplicación manual de rellenos y baños.
- Elementos decorativos habituales: Ribetes, cordones, trenzas, flores, almendra en polvo, granillo, palitos, láminas y otros, azúcar glas, granillo de fondant coloreado, coco rallado, frutas, mermeladas confites, chocolate en virutas, escamas y otros.
- Formatos y/o diseños básicos adecuados para cada tipo de pieza.
- Tendencias actuales en decoración.
- Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones.

4. Conservación y guarda de productos de pastelería-confitería: métodos, equipos, regulación y control.

- Métodos de conservación aplicados a productos de pastelería-confitería.
- Regulación y control de las condiciones de conservación.
- Traslado de productos. Sistemas y equipos.
- Equipos de conservación de productos: Abatidor de temperatura, túnel de congelación, cámara de congelación, cámara de refrigeración, vitrinas, y otros.

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.