



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

Postres de vanguardia

Junio 2021

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

| | |
|--|-----------------------|
| Denominación de la especialidad: | POSTRES DE VANGUARDIA |
| Familia Profesional: | HOSTELERÍA Y TURISMO |
| Área Profesional: | RESTAURACIÓN |
| Código: | HOTR54 |
| Nivel de cualificación profesional: | 2 |

Objetivo general

Diseñar preparar, presentar y conservar postres de restauración realizando con autonomía la aplicación de técnicas innovadoras, con equipamiento de vanguardia y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

Relación de módulos de formación

| | |
|--|----------|
| Módulo 1: Las bases de la pastelería. | 40 horas |
| Módulo 2: Postres de vanguardia. | 80 horas |

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total 120 horas

Requisitos de acceso del alumnado

| | |
|---|---|
| Acreditaciones/ titulaciones | Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none">- Título de Técnico (FG Grado Medio) o equivalente de la familia profesional de Hostelería y Turismo.- Certificado de profesionalidad de nivel 2 de la familia profesional de Hostelería y Turismo. |
| Experiencia profesional | En el caso de no estar en posesión de las acreditaciones/titulaciones exigidas, será necesaria experiencia profesional en la categoría: COCINERO, de al menos 2 años. |

Justificación de los requisitos del alumnado:

- Copia Título solicitado, o su justificante de solicitud de expedición del Título exigido en su defecto.
- Informe de Vida Laboral, expedido por la Seguridad Social.

Prescripciones de formadores y tutores

| | |
|-------------------------------|--|
| Acreditación requerida | Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none">- Técnico Superior de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.- Técnico Superior de Dirección en cocina de la familia profesional de Hostelería y Turismo.- Técnico Especialista en Hostelería.- Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y turismo del área de Restauración. |
|-------------------------------|--|

| | |
|---|---|
| Experiencia profesional mínima requerida | Se requiere un mínimo de 3 años de experiencia profesional en la ocupación de pastelero/repostero. |
| Competencia docente | Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"> - Certificado de profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo o equivalente. - Acreditar una experiencia docente de al menos 600 horas en modalidad presencial en los últimos diez años en especialidades relacionadas con la familia profesional Restauración o Industrias Alimentarias. |

Justificación de las prescripciones de formadores y tutores

- Copia Título/s solicitado/s, o su justificante de solicitud de expedición del Título/s exigido/s en su defecto.
- Informe de Vida Laboral, expedido por la Seguridad Social.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

| Espacios formativos | Superficie m ² para 15 participantes | Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes) |
|----------------------|---|---|
| Aula polivalente | 30 m ² | 2 m ² / participante |
| Taller de pastelería | 150 m ² | 10.4 m ² / participante |
| Almacén | 20 m ² | 1.2 m ² / participante |

| Espacio Formativo | Equipamiento |
|----------------------|---|
| Aula polivalente | <ul style="list-style-type: none"> - Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador. |
| Taller de pastelería | <ul style="list-style-type: none"> - Horno combinado con capacidad de 4 bandejas 400x600mm. - Cocinas semi-industriales. - Horno eléctrico de pastelería/panadería. - Turmix industrial. (brazo). - Cazos eléctricos. - Batidoras amasadoras de 4 litros de capacidad. - Laminadora. - Sorbetera o heladora. - Abatidor de temperatura. - Máquina para hacer vacío - Balanzas eléctricas de pastelería. - Portalatas o latero móvil. - Mesas de trabajo convencionales y/o frías. - Mesa de pastelería con 3 tolvas para azúcar y harina. - Atemperadora de chocolate. - Batería de cocina. - Herramientas y utillaje: rodillos, juegos de boquillas, juegos cortapastas, inyector-dosificador, moldes de silicona, flaneras, lenguas y espátulas, varillas, barreños, brochas, cacillos, paleta, cuchillos, chinos, embudos, espuela, espumaderas, graseras, hilador, polveras, mangas, medidas de capacidad, medio punto, pies de tarta, ralladores, sartenes, tamiz, tijeras, moldes de aro de diferentes alturas y diámetros |

| | |
|---------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Herramientas y utillaje: rodillos, juegos de boquillas, juegos cortapastas, inyector-dosificador, moldes de silicona, flaneras, lenguas y espátulas, varillas, barreños, brochas, cacillos, paleta, cuchillos, chinos, embudos, espuela, espumaderas, graseras, hilador, polveras, mangas, medidas de capacidad, medio punto, pies de tarta, ralladores, sartenes, tamiz, tijeras, moldes de aro de diferentes alturas y diámetros - Dispensador industrial rollo de papel. - Frigoríficos y/o cámara frigorífica para conservar las materias primas y productos elaborados. - Fregaderos de dos senos distribuidos en las áreas de limpieza, preparación, pastelería, y demás lugares donde sean necesarios. - Congeladores en forma de armario. - Lavamanos a pedal. - Contenedor especial para basura de 56 cm de diámetro y 70 cm de altura. - Botiquín |
| Almacén | <ul style="list-style-type: none"> - Estanterías. - Carros de ruedas para transporte de materias primas formato granel. |

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - 77031048 Pastelero. - 77031057 Trabajador de la elaboración de caramelos y dulces. - 77031066 Trabajador de la elaboración de productos de cacao y chocolate. |
|---|

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

| |
|--|
| Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo) |
|--|

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: LAS BASES DE LA PASTERERÍA

OBJETIVO

Realizar y conservar elaboraciones básicas y complementarias de pastelería y repostería ejecutadas bajo el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria.

DURACIÓN: 40 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Elaboración de masas y pastas básicas para la obtención de productos de pastelería-repostería de acuerdo con lo establecido en la formulación y en el protocolo de elaboración de cada tipo de producto.
 - Tipología de masas y pastas básicas
 - Ingredientes en crudo para la elaboración de masas y pastas
 - Cálculo de ingredientes de acuerdo con la formulación y conforme al orden establecido.
 - Técnicas de tamizado, dosificación, mezclado, amasado, refinado, batido, montado o emulsionado, laminado y hojaldrado.
 - Parámetros en la elaboración de masas y pastas (tiempo, temperatura, velocidad de amasado, espesor y reposo) y medidas correctoras.
 - Características físicas y organolépticas de las masas o pastas básicas (color, extensibilidad, tenacidad, textura, fluidez).
- Ejecución de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones en pastelería/repostería de acuerdo con las técnicas básicas.
 - Tipos de elaboraciones complementarias.
 - Preparación de útiles y equipos a partir de la ficha técnica de fabricación y de la orden de trabajo.
 - Ingredientes en crudo para las elaboraciones complementarias.
 - Técnicas de elaboración apropiadas a cada producto: tostado, pelado, triturado, molido y refinado, mezclado, batido o emulsionado, fundido, templado, moldeado y cocción.
 - Características físicas y organolépticas de cada producto (la textura, densidad, fluidez).
- Conservación de masas, pastas básicas y elaboraciones complementarias:
 - Conservación conforme a las características de las diferentes elaboraciones.
 - Características de los equipos, envases y recipientes adecuados para la conservación de los diferentes productos.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Efectividad en la limpieza personal, de los utensilios y equipos utilizados en el proceso de elaboración, realizándola con la frecuencia con los productos y métodos establecidos.
- Concienciación de la importancia de la supervisión en el uso de los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso con responsabilidad, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- Demostración de una actitud responsable ante el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria y la prevención de riesgos laborales.

- Capacidad para detectar posibles mejoras de la calidad del producto durante todo el proceso de elaboración.
- Desarrollo de la autonomía y la responsabilidad ante las posibles desviaciones de los procesos de elaboración.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: POSTRES DE VANGUARDIA

OBJETIVO

Diseñar, elaborar y conservar postres de restauración como producto sumativo obtenido de la implementación de nuevas técnicas de realización, uso de materias primas con funciones tecnológicas y equipos/herramientas específicas y la aplicación de técnicas innovadoras en el montaje y decoración.

DURACIÓN: 80 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Selección de las materias primas en función de sus propiedades tecnológicas y resultado perseguido en el producto final.
 - Especificaciones técnicas de formulación y manipulación.
 - Análisis de las cualidades organolépticas del producto obtenido.
 - Medidas preventivas o correctoras si procede, durante el proceso de ejecución.
- Manejo de equipos y utensilios específicos para la cada técnica o método de ejecución
 - Tipos características y funcionamiento de los equipos
 - Tipos y Características de los utensilios.
 - Puesta a punto, mantenimiento y limpieza de los equipos y utensilios.
- Diseño de postres de restauración como producto combinado de elementos sencillos, bajo criterios armónicos y organolépticos cuya composición permita la presentación en diferentes elementos no convencionales:
 - Elección de materias primas acorde con el diseño
 - Definición de los procesos necesarios.
 - Confección de fichas técnicas de producto.
 - Realización de bocetos/propuestas de presentación.
- Ejecución de las fases productivas definidas en el diseño de los postres de vanguardia:
 - Elaboración de masas y pastas de acuerdo con lo establecido en la formulación y en el protocolo de elaboración.
 - Ejecución de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones en pastelería/repostería de acuerdo al uso de técnicas innovadoras
 - Realizar decoraciones con caramelo, chocolate, fruta y pastillaje mediante equipos específicos para su trabajo (atemperador, lámparas de infrarrojos, aerógrafo):
 - Glaseado, escarchado y grajeado de frutas, flores y similares.
 - Trabajo con fondant y pastillaje.
 - Soplado de caramelo.
 - Atemperado de chocolate.
 - Montaje de postres en restauración partiendo de masas, pastas, elaboraciones complementarias y elementos de decoración.
- Conservación de postres de restauración:
 - Conservación conforme a las características del producto elaborado.
 - Características de los equipos, envases y recipientes adecuados para la conservación de los diferentes productos.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Efectividad en la limpieza personal de los utensilios y equipos utilizados en el proceso de elaboración, realizándola con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
- Concienciación de la importancia de la supervisión en el uso de los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso con responsabilidad, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- Demostración de una actitud responsable ante el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria y la prevención de riesgos laborales.
- Capacidad para detectar posibles mejoras de la calidad del producto durante todo el proceso de elaboración.
- Desarrollo de la autonomía y la responsabilidad ante las posibles desviaciones de los procesos de elaboración.
- Valoración de la importancia de la creatividad y de la combinación de métodos tradicionales y de técnicas innovadoras con equipamiento de vanguardia para la obtención de productos originales y de calidad.

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

- El enfoque didáctico debe combinar la asimilación del marco conceptual de la disciplina, su aplicabilidad en casos de éxito y ejercicios participativos individuales y grupales, haciendo del programa una experiencia dinámica, práctica y rica en experiencias.
- Se trabajarán todos los contenidos desde una visión realista para la capacitación profesional.
- Se fomentará el trabajo cooperativo, la asunción de responsabilidades individuales y colectivas como elemento fundamental del trabajo en equipo.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.