

Estándar de competencias profesionales

Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería

Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Nivel	2
Código	ECP0306_2
Estado	BOE
Publicación	RD 1023/2024

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas de origen ecológico y/o industrial, equipos y utillaje para su utilización posterior en la elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería, ejecutando operaciones de verificación y comunicación, para completar el proceso según las necesidades del servicio.
- IC1.1** Los vales de pedido interno se formalizan, cumplimentándolos según instrucciones del plan de trabajo para registrar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos y utillaje.
- IC1.2** Las materias primas para las elaboraciones base de productos de pastelería/repostería se aprovisionan, siguiendo el plan de trabajo, para controlar la contaminación cruzada.
- IC1.3** Los equipos y utillaje para la ejecución de las elaboraciones en función de naturaleza de producto se disponen en las zonas de trabajo, cumpliendo con las peticiones y tiempos, con el fin de atender las demandas y necesidades de servicio.
- IC1.4** Las existencias mínimas de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos se comprueban, comunicando su cantidad en el soporte específico, con el fin de cubrir el estocaje.

- EC2** Preparar masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería, respetando el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y objetivos de comercialización de la empresa para su posterior uso en elaboraciones.
- IC2.1** El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de equipos y utillaje se efectúa a partir de la ficha técnica de fabricación y orden de trabajo, verificando que las características de la harina y de los ingredientes se ajustan a al proceso de elaboración.
- IC2.2** Las técnicas de preelaboración establecidas para la obtención de masas, cremas y rellenos, se aplican:
- Dosificando los ingredientes, siguiendo la formulación y orden establecido.
 - Seleccionando técnicas como tamizado, mezclado y amasado, entre otras, adecuándolos al producto.
 - Controlando los parámetros de tiempo, temperatura y velocidad de amasado, batido, entre otros de la maquinaria, aplicando normas de protección individual y medioambiental.
- IC2.3** Las características físicas y organolépticas finales como la extensibilidad, tenacidad y textura de la masa/pasta se verifican, comprobando el resultado del proceso para que las medidas correctoras en caso de desviaciones queden tomadas.
- IC2.4** Las masas, cremas y rellenos base se tratan, considerando normas higiénico-sanitarias y teniendo en cuenta:
- La fracción de masas a través de división, volteado y reposo en pieza, en su caso, teniendo en cuenta tiempos de reposo.
 - La comprobación de forma, peso y volumen, siguiendo especificaciones de la ficha técnica.
 - La preelaboración como heñido, marcado, pintado, incorporación de rellenos, entre otras, según ficha técnica.
 - La cocción de masas, según técnica de la ficha, atendiendo a parámetros temperatura-tiempo-humedad y verificando las características físicas y organolépticas finales.
 - La elaboración de cremas y rellenos, teniendo en cuenta su tipología, conservación y uso posterior.
- IC2.5** Los equipos, utillaje y equipos de Protección Individual (EPI) se limpian con los productos y métodos específicos, manteniéndolos en condiciones de higiene para su posterior uso.
- IC2.6** La uniformidad se mantiene, manteniéndola en condiciones higiénico-sanitarias para que la seguridad quede garantizada.
- IC2.7** Los residuos producidos en las instalaciones se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de protección medioambiental, de gestión de residuos, prevención de pérdidas y residuos alimentarios.

EC3 Conservar bases de masas, cremas, rellenos y otros productos base de pastelería/repostería para posterior regeneración y uso, atendiendo al sistema de APPCC para atender las necesidades de servicio.

IC3.1 Las preelaboraciones de productos de pastelería/repostería se conservan, teniendo en cuenta:

- Las características de la elaboración.
- Los procesos de conservación.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las técnicas de conservación en frío: refrigeración, congelación y ultracongelación.
- Las técnicas de conservación en caliente: esterilización, pasteurización, entre otros.
- Las técnicas de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, entre otras.
- El etiquetado para su conservación o posterior uso.
- La ubicación según naturaleza de producto.
- La trazabilidad del proceso.
- La gestión de residuos.

IC3.2 Las bases de masas, cremas, rellenos y otros productos base se regeneran, utilizando técnicas, maquinaria y utensilios específicos para controlar la calidad y el ahorro energético.

IC3.3 La temperatura durante los procesos de conservación y regeneración se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados para evitar consumos, costes y desgastes.

IC3.4 Los equipos, herramientas e instrumentos se acondicionan, aplicando los productos específicos, efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Obrador. Equipos. Utillaje del área de pastelería/repostería. Productos de limpieza. Uniformes y lencería. Materias primas. Recipientes y envases. Sistemas de suministro de energía. Termómetros de sonda. Termómetros digitales. Etiquetas. Carretillas o carros de transporte. Guantes de protección. Maquinaria generadora de frío (cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras). Maquinaria de envasado al vacío. Bolsas de vacío. Aplicaciones informáticas: contabilidad, videollamadas, mensajería, correo electrónico, procesador de textos, hoja de cálculo, bases de datos ofimáticas, entre otros. Conexión a red de datos local e Internet. Dispositivos informáticos asociados.

Información utilizada o generada

Estocaje de existencias y de previsiones de producción. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción y almacenamiento de mercancías. Documentos normalizados como relevés, vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Escandallos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Plan de Control Sanitario (PCS). Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales. Normativa aplicable sobre protección medioambiental. Normativa aplicable sobre prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable sobre productos ecológicos. Normativa aplicable sobre protección de datos personales. Normativa aplicable sobre prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.