

Estándar de competencias profesionales

Realizar operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones

Familia Profesional	Industrias Alimentarias
Nivel	2
Código	ECP0307_2
Estado	BOE
Publicación	RD 150/2022

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Elaborar productos de galletería, para obtenerlos con la formulación y características requeridas en la ficha técnica; cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

IC1.1 Las materias primas y el material auxiliar de productos de galletería se comprueban, verificando que se corresponden en calidad y en cantidad con lo especificado en la ficha técnica de elaboración.

IC1.2 Las materias primas de galletería se acondicionan, mediante las operaciones de limpieza, tamizado, rehidratación, entre otras; siguiendo las instrucciones recogidas en la ficha técnica de elaboración.

IC1.3 Los ingredientes de productos de galletería se dosifican, pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos en el orden establecido y de acuerdo con la formulación aplicando protocolos de higiene.

IC1.4 Los ingredientes se someten a operaciones de mezclado, batido o amasado en amasadora, batidora, y otros; ajustándolos al producto a elaborar, aplicando protocolos de higiene.

IC1.5 La pasta o masa de galletería se comprueba, por medio de las características físicas y organolépticas (color, extensibilidad, tenacidad, entre otras), que se ajusten a la ficha técnica; procediendo al reajuste de ingredientes, en caso de anomalías.

- IC1.6** Las piezas de galletería se obtienen por medio de las operaciones de laminado, troquelado, extrusionado, escudillado o moldeado de la masa de galletería; comprobando que las piezas obtenidas se corresponden con las formas, tamaños y volúmenes especificados en la ficha técnica.
- IC1.7** Las piezas de galletería se someten a manipulaciones de cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas, entre otras; en el momento y forma requeridos para asegurar su cocción.
- IC1.8** Los productos de galletería se hornean; verificando que las variables de tiempo, temperatura, humedad, frecuencia y volumen de carga son las requeridas al producto a elaborar.
- IC1.9** Las características físicas y organolépticas de las piezas obtenidas de galletería obtenidas se comprueban, verificando que son las establecidas en la ficha técnica; ajustando, en caso de detectar desviaciones, las condiciones del proceso a las especificaciones del producto.
- IC1.10** Los productos de galletería obtenidos se refrigeran en la forma establecida, según ficha técnica; verificando que alcanzan la temperatura requerida para su posterior procesado.
- IC1.11** Las operaciones relativas a la obtención de productos de galletería se registran, según el soporte establecido por la empresa.
- IC1.12** Los residuos producidos en las instalaciones de panadería bollería se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.
- EC2** Fabricar productos de chocolatería a nivel industrial o en proceso semiautomático o artesanal, para conseguir que se ajustan a las características establecidas; cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.
- IC2.1** Las materias primas y el material auxiliar de productos de chocolatería se comprueban, verificando su correspondencia en calidad y en cantidad con lo especificado en la ficha técnica de elaboración.
- IC2.2** Los ingredientes para la obtención de productos de chocolatería se dosifican, en el orden establecido en el protocolo de elaboración y de acuerdo con la formulación; pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos, aplicando criterios de salud e higiene.
- IC2.3** La pasta de chocolate se somete a operaciones de mezclado, refinado y conchado; controlando las variables de tiempo, temperatura, velocidad y tamaño de partícula, en equipos industriales o en proceso semiautomático.
- IC2.4** Las características físicas y organolépticas de la pasta de chocolate (color, fluidez, entre otras) se comprueban, verificando su correspondencia con las especificaciones de producto;

ajustando la dosificación o las condiciones técnicas de elaboración aplicadas, en el caso de detectarse algún tipo de error.

IC2.5 El chocolate se atempera, bien en proceso continuo o a nivel artesanal, por medio de espatulado o baño de maría invertido, según lo establecido; regulando la temperatura, consiguiendo una textura que garantice el brillo, estabilidad y fractura en los productos a obtener.

IC2.6 Los productos de chocolatería se obtienen por medio de las operaciones de moldeado, relleno, incorporación de frutos secos o cereales y desaireado del chocolate; considerando las características, forma, peso y volúmenes del tipo de pieza a elaborar.

IC2.7 Las piezas obtenidas se refrigeran, según lo establecido en el protocolo de elaboración; controlando la temperatura, a fin de garantizar la cristalización del producto.

IC2.8 Las características de las piezas de chocolate obtenidas (láminas, grageas, entre otras) se comprueban, controlando las características físicas y organolépticas; verificando si se han obtenido los productos, procediendo al ajuste en caso de desviaciones.

IC2.9 Las operaciones relativas a la elaboración de productos de chocolatería se registran, en el soporte establecido por la empresa.

IC2.10 Los residuos producidos en las instalaciones de panadería bollería se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.

EC3 Efectuar las operaciones de elaboración de turrones y mazapanes para obtener productos con calidad, de acuerdo con lo establecido en el protocolo de elaboración y ficha técnica; cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

IC3.1 Las materias primas de turrones y mazapanes se comprueban, verificando su correspondencia en calidad y en cantidad con lo especificado en la ficha técnica de elaboración.

IC3.2 Las materias primas de turrones (duros, blandos, de chocolate, de coco, de nata, nueces, entre otros) y mazapanes se acondicionan por medio de las operaciones de limpieza, pelado, remojo, lavado, tostado de frutos secos, entre otras; cumpliendo con lo establecido en la ficha técnica y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

IC3.3 Los ingredientes en la elaboración de turrones y mazapanes se dosifican en el orden establecido y de acuerdo con la formulación, pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos, sometiéndolos a operaciones de molido por medio de trituradores, molinillos y otros, dependiendo del tipo de producto a elaborar.

- IC3.4** Los turrone y mazapanes se obtienen por medio de las operaciones de trituración, molido, refinado, secado, caramelizado, mezclado de ingredientes (frutas, chocolates y otros) amasado, controlando las variables de tiempo, temperatura, velocidad y tamaño de partícula en los equipos utilizados, tales como trituradores, molinillos, amasadoras, entre otras; cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales.
- IC3.5** Los turrone duros se obtienen a partir de la cocción de la miel en equipos de cocción específicos (malaxadoras), añadiendo el resto de ingredientes edulcorantes, emulsionantes (azúcar, clara de huevo, almendras y otros) y obteniéndose una pasta resultante la cual se mezcla por medio de grandes palas hasta la obtención del "punto de melero"; controlando las variables de tiempo, temperatura, frecuencia y volumen de carga.
- IC3.6** Los turrone blandos se obtienen por medio del molido y refinado preliminares, de la pasta obtenida al mezclar los ingredientes (azúcar, clara de huevo, almendras y otros); trasladando a morteros (boixet) para su último pulverizado, controlando frecuencia y volumen de carga.
- IC3.7** Las piezas de turrón y mazapán se obtienen por medio de la aplicación de moldeado, formado y cortado de las masas, después de su endurecimiento; controlando que las piezas obtenidas se corresponden con las formas, pesos y volúmenes especificados.
- IC3.8** Las cocedoras, boixets y pailas se preparan, controlando las variables de tiempo, temperatura, frecuencia y volumen de carga; verificando que son las requeridas por el producto a elaborar, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.
- IC3.9** Las características físicas y organolépticas de la pasta de turrón y mazapán (color, consistencia y otras) se comprueban su correspondencia con las especificadas en la ficha técnica, dependiendo del tipo de producto; y en el caso de detectarse algún tipo de desajuste, se ajusta la dosificación o las condiciones técnicas de cada elaboración.
- IC3.10** Los turrone y mazapanes se refrigeran en la forma establecida, a fin de asegurar que alcanzan la temperatura requerida para su posterior procesado.
- IC3.11** Las operaciones relativas a las operaciones de elaboración de turrone y mazapanes se registran, según el soporte establecido por la empresa.
- IC3.12** Los residuos producidos en las instalaciones de panadería bollería se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.
- EC4** Efectuar el procesado de productos de confitería, caramelos, chicles, confites y otras golosinas para la obtención de productos con la calidad y textura requerida de cada tipo de producto, de acuerdo con lo establecido en la formulación y ficha técnica; cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

- IC4.1** Las características de los azúcares y demás materias primas de caramelos, chicles, confites y otras golosinas se ajustan a los requerimientos del proceso de producción.
 - IC4.2** Las materias primas de caramelos, chicles, confites y otras golosinas (azúcar, glucosa y otras) se dosifican en el orden establecido y de acuerdo con la formulación, pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos; obteniendo una disolución que es la mezcla base, la cual es transportada por una bomba alimentadora al punto de cocción.
 - IC4.3** La mezcla base se cuece en el punto de cocción, controlando parámetros de temperatura, obteniendo una mixtura, la cual es situada en la mesa enfriadora de forma circular.
 - IC4.4** Los ingredientes complementarios tales como colorantes, ácidos orgánicos, especias, aromas, acidulantes, entre otros, se incorporan a la mezcla base, en el momento y condiciones indicadas en la ficha técnica de elaboración, obteniéndose una mezcla o mixtura.
 - IC4.5** La mixtura obtenida se pasa través de un rodillo de estirado donde es alargado, adquiriendo forma de bastones al tamaño especificado, pasando a continuación a la máquina estampadora para formar el tipo específico de caramelo, chicles, confites u otras golosinas; cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales.
 - IC4.6** Los bastones se pasan por medio de un transportador a la zona de refrigeración, para que alcancen la temperatura requerida para la caracterización del producto obtenido.
 - IC4.7** Las operaciones requeridas en el procesado por cada tipo de elaboración se efectúa, controlando las variables: tiempo, temperatura, velocidad de mezclado, presión y otras, especificadas en la ficha técnica de elaboración.
 - IC4.8** Las características físicas y organolépticas de la mezcla base y de los productos finales, tales como la consistencia, textura, densidad, color, aroma, sabor, cristalización, entre otros se comprueban, verificando que son las requeridas en la ficha técnica; ajustando, en caso de detectar desviaciones, las condiciones del proceso a las especificaciones del producto.
 - IC4.9** Las operaciones relativas al procesado de caramelos, chicles, confites y otras golosinas se registran en el soporte establecido.
 - IC4.10** Los residuos producidos en las instalaciones de panadería bollería se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.
- EC5** Elaborar helados artesanos de acuerdo con lo establecido en la formulación de cada tipo de producto, para adquirir las características físicas y organolépticas requeridas según ficha técnica; cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.

- IC5.1** Las materias primas (leche, frutos secos, frutas, azúcar, entre otros) de helados artesanos se comprueban; verificando su correspondencia en calidad y cantidad, con lo especificado en la ficha técnica de elaboración.
 - IC5.2** Las materias primas de helados artesanos se acondicionan por medio de las operaciones de limpieza, rehidratación, triturado de frutas o frutos secos, entre otros; siguiendo las instrucciones recogidas en la ficha técnica de elaboración.
 - IC5.3** Los ingredientes para elaborar helados se dosifican en el orden establecido y de acuerdo con la formulación; pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos).
 - IC5.4** Los helados artesanos se preparan a partir del mix o mezcla base, utilizando el utensilio requerido; controlando durante todo el proceso las variables: tiempo, temperatura y velocidad de mezclado.
 - IC5.5** Las características físicas y organolépticas del mix (color, consistencia, textura, fluidez, entre otros) se comprueba, verificando que se corresponden con las especificadas en la ficha técnica; ajustando la dosificación o las condiciones técnicas de elaboración aplicadas, en el caso de detectarse alguna desviación.
 - IC5.6** El mix se pasteuriza, controlando durante todo el proceso las variables de tiempo, temperatura, frecuencia y volumen de carga del pasteurizador.
 - IC5.7** El mix se madura en las condiciones establecidas en la ficha técnica; adicionando la mezcla de colorantes, aromatizantes y saborizantes en el momento requerido.
 - IC5.8** La mezcla o mix se manteca, por comunicación de aire, mediante el batido según el tipo de helado a elaborar tales como helados de crema, helados de leche, sorbetes, helados de fruta, helados de yogurt y helados dietéticos, y otros.
 - IC5.9** El helado se moldea, comprobando que las piezas obtenidas se corresponden con las formas, pesos y volúmenes especificados en la ficha técnica.
 - IC5.10** Los helados se congelan en congeladores en la forma establecida en la ficha técnica, hasta conseguir su completo endurecimiento.
 - IC5.11** Las características físicas y organolépticas de las piezas se comprueban, verificando que los helados obtenidos se ajustan con las especificaciones de la ficha técnica; modificando, en caso requerido, las proporciones de las materias primas y/o las condiciones del proceso.
 - IC5.12** Los residuos producidos en las instalaciones de panadería bollería se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.
- EC6** Efectuar las operaciones de elaboración de especialidades diversas de pastelería, merengues, roscas de baño, productos fritos, tartas forradas, crepes, gofres, entre otros, para obtener los productos con la calidad establecida, según especificaciones de la ficha

técnica de cada tipo de producto; cumpliendo la normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medio ambiental y seguridad alimentaria.

- IC6.1** Las materias primas de especialidades diversas de pastelería, merengues, tocinillos de cielo, flanes, natillas, roscas de baño, productos fritos, tartas forradas, crepes, gofres se comprueban; verificando su correspondencia en calidad y en cantidad con lo especificado en la ficha técnica de elaboración.
- IC6.2** Las materias primas se acondicionan por medios de las operaciones de limpieza, rehidratación, triturado, tamizado, entre otras; según lo establecido en la ficha técnica de elaboración, utilizando los utensilios requeridos.
- IC6.3** Los ingredientes se dosifican en el orden establecido y de acuerdo con la formulación; pesándolos manualmente o regulando los equipos automáticos, dependiendo del tipo de especialidad de confitería a elaborar.
- IC6.4** Los productos de especialidades diversas de pastelería se obtienen por medio de operaciones de mezclado, batido o amasado en función de las materias primas a utilizar y del producto a obtener; controlando durante todo el proceso las variables de tiempo, temperatura y velocidad en las máquinas respectivas (mezcladoras, batidoras, amasadoras, entre otras).
- IC6.5** Las características físicas y organolépticas de la masa o de la pasta, tales como color, extensibilidad, tenacidad y esponjosidad se comprueban, verificando su correspondencia con las especificadas en la ficha técnica; ajustando la dosificación o las condiciones técnicas de elaboración aplicadas, en el caso de detectarse algún tipo de desviación.
- IC6.6** Las piezas de especialidades diversas de pastelería se obtienen por medio de las operaciones de división, formado, laminado, escudillado o moldeado de la masa; comprobando que las piezas obtenidas corresponden con las formas, tamaños y volúmenes especificados en la ficha técnica del producto.
- IC6.7** Las operaciones físicas finales de las piezas de pastelería se aplican, mediante cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas, entre otras se efectúa, comprobando que se ejecutan en el momento y forma requeridas para asegurar su cocción.
- IC6.8** Las piezas de pastelería que lo requieran se hornean, controlando los valores de los parámetros de tiempo, temperatura, punto de cocción, frecuencia y volumen de carga de hornos, para que se ajuste a lo requerido; según lo determinado en el proceso productivo, atendiendo al tipo de producto a obtener.
- IC6.9** Las piezas de pastelería que lo requieran se fríen, controlando los valores de los parámetros de tiempo, temperatura, punto de fritura, volumen de carga y calidad del aceite, para que se ajuste a lo requerido en el proceso productivo; corrigiendo posibles anomalías detectadas.
- IC6.10** Las características físicas y organolépticas de las piezas se comprueban, verificando su correspondencia con lo establecido en la ficha técnica de cada producto; modificando, en caso requerido, las condiciones.

- IC6.11** Los productos de pastelería se refrigeran en la forma establecida, a fin de asegurar que alcanzan la temperatura requerida para su acabado.
- IC6.12** Las operaciones relativas a la elaboración de especialidades diversas de pastelería se registran en el soporte establecido por la empresa.
- IC6.13** Los residuos producidos en las instalaciones de panadería bollería se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Depósitos, tolvas, contenedores, cámaras frigoríficas, cámaras de mantenimiento de congelados, túneles y cámaras de congelación. Básculas, pesadoras-dosificadoras. Medios de transporte internos: bombas, transportadores de tornillo, elevadores, cintas, carretillas. Tostadores. Descascarilladoras, amasadoras-batidoras-mezcladores-agitadores, molinos-refinadoras, divisoras-pesadoras, boixets, pailas, conchadoras, atemperadores, bañadora con atemperadores, bombos de abrillantado, vibradoras, prensa hidráulica, reactores de alcalinización, moldeadoras, grageadores, extrusionadoras, cubas de maduración, mantecadoras, pasterizadores, escudilladoras, troqueladoras. Formadoras-laminadoras, cámaras de reposo, hornos (de convección, radiación, continuos), freidoras, escaldadoras, baños maría, dragas. Cocedoras y cocedoras a vacío, secadoras de harina, enfriadores. Recipiente para disolver. Bomba alimentadora. Cocina a vacío. Rodillo de hornada. Rodillo de estirado. Máquina estampadora. Transportador de elevación. Transportador de enfriamiento. Balanza automática.

Información utilizada o generada

Instrucciones de trabajo. Fichas técnicas de elaboración de productos. Especificaciones y referencias de materias primas y productos. Manuales de utilización de equipos. Manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo de envase y embalaje. Referencias de materiales y productos. Notas de entrega interna. Documentos de control de almacén, entradas, salidas. Especificaciones de calidad de los productos. Pedidos externos. Orden de suministro interno. Registros de trabajo e incidencias. Registros

del sistema APPCC (puntos críticos). Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiente y seguridad alimentaria.