

Estándar de competencias profesionales

Gestionar actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de helados y semifríos

Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Nivel	3
Código	ECP1776_3
Estado	BOE
Publicación	RD 1023/2024

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Desarrollar actividades de preelaboración y conservación en crudo de materias primas ecológicas y/o industriales para helados y semifríos, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y definición de producto para que la demanda de producción, estándares de calidad y normativa aplicable higiénico-sanitaria queden garantizados.

IC1.1 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno y/o externo, según su origen (ecológico o industrial) se tratan, teniendo en cuenta la adquisición de productos de cercanía, distribución y conservación para que la trazabilidad quede controlada.

IC1.2 Los equipos y utillaje establecidos para la preelaboración de helados y semifríos se utilizan, siguiendo los protocolos establecidos de seguridad e higiene y protección del medioambiente para que consumos, costes y desgastes innecesarios queden evitados.

IC1.3 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial se preelaboran, desarrollando el pesaje, medición, cortado y/o puesta a punto, según tipo de producto (ecológico y/o industrial), utilización o comercialización de manera que los estándares de calidad de la empresa queden garantizados.

IC1.4 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial preelaboradas se envasan, etiquetándolas según las normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) con objeto de que la trazabilidad se cumpla.

IC1.5 Los equipos y utillaje del área de preelaboración de helados y semifríos en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden cumplidas.

IC1.6 Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las materias primas, considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.

EC2 Elaborar helados y semifríos para su uso y comercialización de acuerdo con la definición del producto y técnicas, con el fin de cumplir la demanda de producción, estándares de calidad y normativa aplicable higiénico-sanitaria.

IC2.1 Los equipos y utillaje para la elaboración de helados y semifríos se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

IC2.2 Los helados y semifríos se preparan, aplicando las técnicas de transformación y cocinado, como hervido, pasteurizado, abatimiento, entre otras, con el fin de cumplir el plan de trabajo y calidad final del producto.

IC2.3 Los helados se preparan, considerando:

- Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración, fotografía y uso.
- Secuencia de la formulación.
- Tipología: helados, granizados, sorbetes.
- Técnicas de elaboración: sin mantecadora, turbinados en mantecadora, entre otras.
- Atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.

IC2.4 Los semifríos se preparan, considerando:

- Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración y uso.
- Tipología: de base láctea, de frutas, de frutos secos, de licores, de infusiones, de chocolate, de sifón, entre otros.
- Técnicas de elaboración: escudillado, cocción, entre otras.
- Atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.

IC2.5 Los equipos y utillaje del área de elaboración de helados y semifríos en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden cumplidas.

IC2.6 Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las materias primas considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.

EC3 Desarrollar actividades de conservación de helados y semifríos, envasándolos en su caso, siguiendo técnicas de almacenamiento para que la calidad y trazabilidad, una vez regenerados, queden aseguradas.

IC3.1 Los helados y semifríos se conservan, envasándolos en función de su aplicación, distribución y/o consumo y considerando:

- Etiquetado: identificación, alérgenos, peso, caducidad, información nutricional, entre otros.
- Origen ecológico o industrial.
- Las características del género o elaboración.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las temperaturas: -22º / -24º negativos para helados y entre 4º / 10º positivos para semifríos.
- Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación.
- Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío.
- Sistemas de APPCC.

IC3.2 La temperatura durante el proceso de conservación se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y/o de frío de forma que la cadena y/o abatimiento quede controlada.

IC3.3 Los equipos y utillaje para la conservación se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

IC3.4 Los equipos y utillaje del área de conservación en obradores de pastelería/repostería, se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden garantizadas.

EC4 Regenerar helados y semifríos para su posterior utilización y consumo cumpliendo con la demanda de producción, estándares de calidad y normativa aplicable higiénico-sanitaria.

IC4.1 Los equipos y utillaje para la ejecución de los procesos de regeneración de helados y semifríos en obradores de pastelería/repostería, se utilizan, siguiendo los protocolos establecidos de seguridad e higiene para que consumos, costes, alteraciones y desgastes queden evitados.

IC4.2 Las especificaciones del producto acordadas con la clientela se cumplen, considerando envasado, cantidades, presentación y etiquetado.

IC4.3 Los equipos de calor y de frío se mantienen en las condiciones de temperatura según tipología, durante la regeneración de masas, cremas y rellenos, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

IC4.4 Los equipos y utillaje para la regeneración en obradores de pastelería/repostería se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

IC4.5 Los equipos y utillaje del área de regeneración en obradores de pastelería/repostería, se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias queden garantizadas.

EC5 Supervisar las actividades de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de helados y semifríos, atendiendo a posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y el estándar de calidad establecido por la pastelería/repostería prestataria del servicio.

IC5.1 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial se supervisan, controlando su aptitud para la elaboración de helados y semifríos.

IC5.2 El almacenaje en crudo de materias primas de origen ecológico y/o industrial manipuladas se supervisa, teniendo en cuenta temperatura, conservación, entre otros para la elaboración de helados y semifríos.

IC5.3 Los helados y semifríos elaborados se supervisan, garantizando aptitud para su consumo o distribución comercial.

IC5.4 Los helados y semifríos conservados se supervisan, considerando envases y etiquetado para su consumo o distribución comercial.

IC5.5 La regeneración de helados y semifríos se supervisa, garantizando su uso o comercialización.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Obrador. Equipos: pasteurizador, madurador, mantecadora, granizadora, dosificador de helados, entre otros. 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.

Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Escandallos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Normativa aplicable higiénico-sanitaria. Plan de Control Sanitario (PCS). Normativa sobre prevención de riesgos laborales y manipulación de alimentos. Normativa aplicable de producción y gestión de residuos. Normativa aplicable de protección medioambiental. Normativa aplicable de productos ecológicos.