

Estándar de competencias profesionales

Gestionar actividades de preelaboración, elaboración y conservación de productos de confitería y chocolates

Familia Profesional **Hostelería y Turismo**
Nivel **3**
Código **ECP1777_3**
Estado **BOE**
Publicación **RD 1023/2024**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Preelaborar materias primas ecológicas y/o industriales para confitería y con base de chocolate, 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 distribución y conservación para que la trazabilidad quede controlada.
- IC1.2** Los equipos y utillaje establecidos para la ejecución de los procesos de preelaboración de confitería y chocolates se utilizan, siguiendo la normativa higiénico sanitaria 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 confitería y chocolates en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias 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 productos de confitería y con base de chocolate, 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 productos de confitería y con base de chocolate 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 productos de confitería y con base de chocolate se preparan, aplicando las técnicas de transformación y cocinado, como atemperado, cocción, abatimiento, entre otras, con el fin de cumplir el plan de trabajo y calidad final del producto.

IC2.3 Los productos de confitería se preparan considerando:

- Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración, fotografía y uso.
- Tipología: frutas escarchadas, turrónes, entre otros.
- Técnicas de elaboración: escudillado, cocción, entre otras.

IC2.4 Los productos con base de chocolate se preparan considerando:

- Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración, fotografía y uso.
- Tipología: bombones, trufas, entre otros.
- Técnicas de elaboración: atemperado, aerografiado, caramelizado, entre otras.

IC2.5 Los equipos y utillaje del área de elaboración de confitería y con base de chocolate en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias 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 productos de confitería y con base de chocolate, que resulten aptos para su posterior consumo y distribución comercial.

IC3.1 Los productos de confitería y con base de chocolate 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 adecuadas.
- Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación.
- Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío.

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 higiénico-sanitarias queden garantizadas.

EC4 Supervisar los procesos de preelaboración, elaboración, y conservación de productos de confitería y con base de chocolate, 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.

IC4.1 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial se supervisan, controlando su aptitud para la elaboración de productos de confitería y con base de chocolate.

IC4.2 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 productos de confitería y con base de chocolate.

IC4.3 Los productos de confitería y con base de chocolate elaborados se supervisan, garantizando aptitud para su consumo o distribución comercial.

IC4.4 Los productos de confitería y con base de chocolate conservadas se supervisan, considerando envases y etiquetado para su consumo o distribución comercial.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Obrador. Equipos: hornos de convención, hornos de solera, estufas de fermentación controlada, aerógrafos, atemperadores, 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 prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable de protección medioambiental. Normativa aplicable de productos ecológicos.