

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC E04126A	TBD	Confeccionar e aplicar massas de padaria
UFCD E04126A	9241	Confeção e aplicação de massas de padaria

1. Pontos de Crédito.

4,50 Pontos de crédito.

2. Nível de Proficiência.

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

3. Realizações.

R1. Aplicar os processos de confeção e aplicação de massas de padaria.

R2. Cumprir regras de higiene, segurança e de acondicionamento de massas de padaria.

4. Resultados de aprendizagem.

a. Conhecimentos:

- Matérias-primas base para produtos de panificação;
- Utilização de equipamentos e utensílios de padaria, na preparação, fermentação, cozedura e acondicionamento;
- Diferentes massas lêvedas de padaria;
- Legislação a aplicar na área da panificação (de produtos de panificação, do teor de sal no pão, relativa a farinhas e leveduras);
- Elaboração de receitas e fichas técnicas;
- Processo de confeção de massas de padaria doce e salgada e respetivas aplicações;
- Processos de controlo de qualidade do processo de fabrico;
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados;
- Normas de higiene e segurança.

b. Aptidões:

- Identificar os ingredientes base no processo de panificação;
- Identificar utensílios e equipamentos de padaria;
- Identificar tipos de massa e leveduras;
- Cumprir a legislação aplicada ao pão e produtos afins;
- Elaborar as fichas técnicas de acordo com as capacitações;
- Confeccionar diferentes massas lêvedas de padaria;

- Executar as diferentes fermentações no tempo de pausa;
- Executar cozeduras de massas na panificação;
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados;
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

c. Atitudes:

- Cumprir as regras de segurança e assegurar que todos os elementos à sua responsabilidade cumprem as mesmas;
- Zelar pelo bom estado e bom funcionamento de todo o equipamento e utensílios à sua responsabilidade;
- Ter um papel ativo e cooperante com os elementos da secção/equipa podendo ser, por vezes, o seu dinamizador;
- Adequar corretamente os conhecimentos técnicos, inerentes à sua função, às solicitações requeridas.

5. Critérios de Desempenho.

Confeccionar e aplicar massas de padaria.	
CD1.	Identificando os ingredientes base no processo de panificação.
CD2.	Identificando utensílios e equipamentos de padaria.
CD3.	Identificando tipos de massa e leveduras.
CD4.	Identificando a legislação aplicada ao pão e produtos afins.
CD5.	Elaborando as fichas técnicas de acordo com as capacitações.
CD6.	Confeccionando diferentes massas lêvedas de padaria.
CD7.	Executando as diferentes fermentações no tempo de pausa.
CD8.	Executando cozeduras de massas na panificação.
CD9.	Acondicionando e conservando as massas de padaria confeccionados.
CD10.	Identificando os perigos e aplicando as normas de higiene e segurança.

6. Contexto (Exemplos de uso da competência).

- Integrado na secção de alimentação de uma U/E/O e em campanha, desenvolvendo/promovendo uma organização e funcionamento harmonioso da secção.
- Em situações de ausência de orientação superior, do comandante da secção de alimentação ou da secção de panificação (fim de semana, por exemplo).

7. Recursos.

- Manuais e publicações técnicas de apoio.
- Equipamentos de acondicionamento e conservação de produtos de confeção.

8. Observações.

- Nada a referir.

9. Qualificações.

- Nada a referir.