

SUPERVISION Y EJECUCION DE TECNICAS APLICADAS A MASAS

60 Horas

Objetivos:

- Aportar los conocimientos necesarios para la supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas.

Contenidos:

UNIDAD FORMATIVA 1. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A MASAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE MASAS.

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de masas.
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
4. Nuevas tecnologías para la elaboración de masas.

5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
8. Control y mantenimiento característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE MASAS.

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
3. Formalización de documentación:
 4. - Vale de pedidos
 5. - Parte de consumos diarios
 6. - Inventario o control de existencias en stock.
7. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE MASAS LEUDADAS EN BOLLERÍA

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración: amasado, temperatura de las masas, sistema de esponja, reposos, fermentación, conservación de bollería fermentada y cocción.
3. Tipos de masa:
 4. - Masa de bollería de múltiples aplicaciones, utilizadas para:
 5. * Medias noches

6. * Petit pain

7. * Suizos

8. * Cristinas

9. * Bambas

10. * Trenzas

11. * Pepitos

12. * Berlinesas

13. * Donuts

14. * Otros.

15. - Masa de bollería hojaldrada, utilizadas para:

16. * Croissant

17. * Caracolas

18. * Coronas

19. * Cuernos

20. * Napolitanas

21. * Xuxos

22. * Cuñas

23. * Danesa

24. * Otras

25. Elaboraciones diversas como roscones de reyes, ensaimadas y brioche entre otras.

26. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
27. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas leudadas en bollería.
28. Formulaciones.
29. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
30. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
31. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
32. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE MASAS BATIDAS

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración: batido, esponjado, preparación de la harina, mezcla, llenado y cocción.
3. - Tipos:
4. * Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial.
5. * Bizcochos ligeros: espuma o soletilla.
6. * Bizcochos superligeros: Planchas y bizcocho para enrollar.
7. * Bizcochos pesados: Genoves, joconda, franchipán, rusos, sacher, magdalenas, cakes y otros.
8. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
9. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas batidas.
10. Formulaciones.

11. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
12. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
13. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
14. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE MASAS FRITAS

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración:
3. - Amasado
4. - Reposo
5. - Formado
6. - Fritura
7. - Rebozado o glaseado.
8. Tipos:
9. - Churros
10. - Huesos de San Expedito
11. - Pasta orly
12. - Pestiños
13. - Bartolillos
14. - Flores
15. - Fardalejos
16. - Otros

17. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
18. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas fritas.
19. Formulaciones.
20. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
21. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
22. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
23. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE HOJALDRES

1. Características.
2. Tipos y formulación:
3. * Hojaldre común
4. * Hojaldre invertido
5. * Hojaldre rápido
6. * Hojaldre mitad/mitad
7. Puntos críticos en su elaboración:
8. - Amasado
9. - Volteado
10. - Método de elaboración
11. - Desarrollo del hojaldre.
12. Aplicaciones:
13. - Palmeras

14. - Lazos

15. - Canutillos

16. - Milhojas

17. - Tartaletas

18. - Roscas

19. - Bandas de fruta

20. - Otras

21. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

22. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de hojaldres.

23. Formulaciones.

24. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.

25. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

26. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.

27. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE PASTAS

1. Clasificación y características.

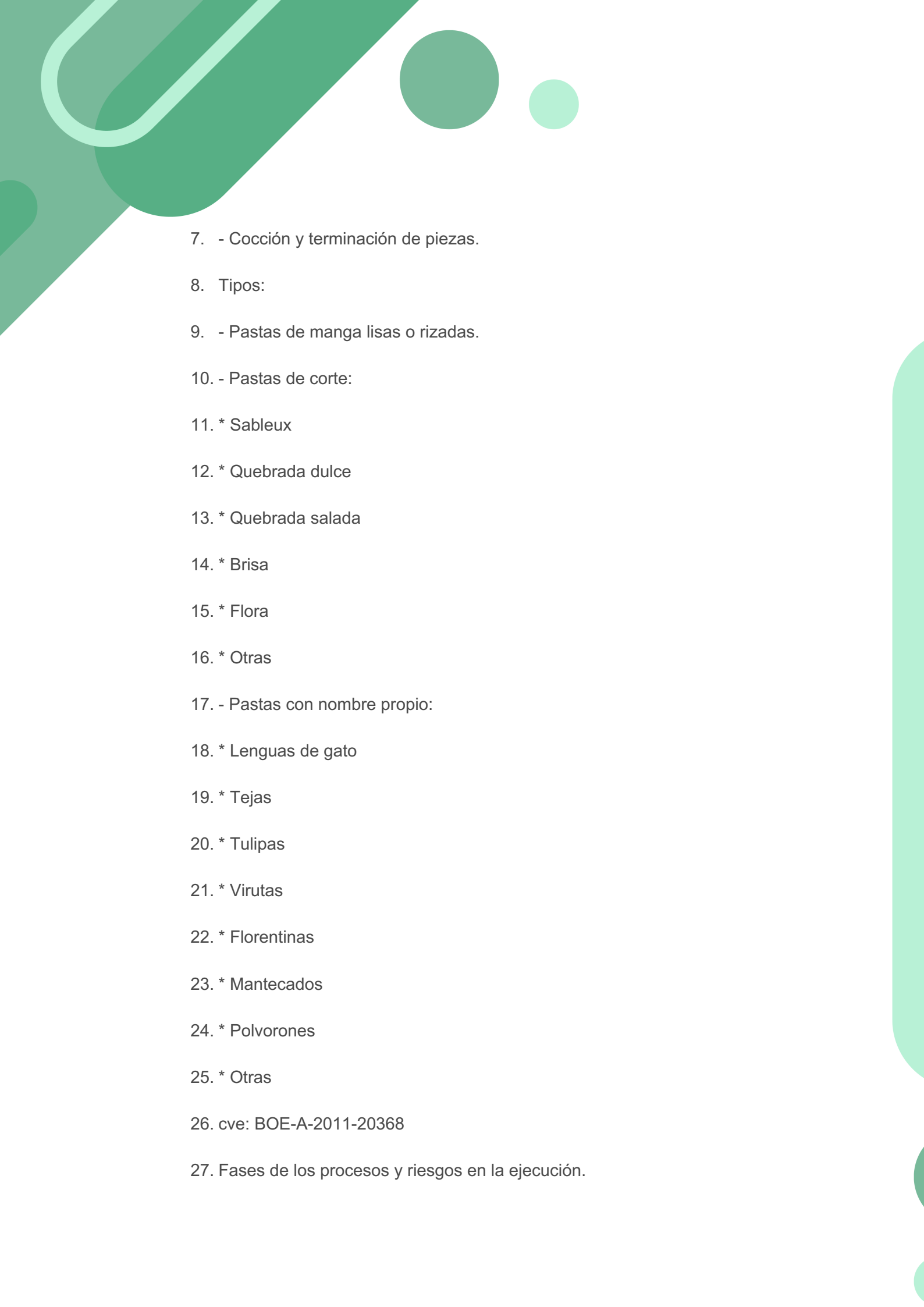
2. Puntos críticos en su elaboración:

3. - Empastado

4. - Esponjado

5. - Corte

6. - Escudillado

- 
7. - Cocción y terminación de piezas.
 8. Tipos:
 9. - Pastas de manga lisas o rizadas.
 10. - Pastas de corte:
 11. * Sableux
 12. * Quebrada dulce
 13. * Quebrada salada
 14. * Brisa
 15. * Flora
 16. * Otras
 17. - Pastas con nombre propio:
 18. * Lenguas de gato
 19. * Tejas
 20. * Tulipas
 21. * Virutas
 22. * Florentinas
 23. * Mantecados
 24. * Polvorones
 25. * Otras
 26. cve: BOE-A-2011-20368
 27. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

28. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de pastas.
29. Formulaciones.
30. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
31. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
32. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
33. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONTROL DE LOS PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE MASAS TERMINADAS.

1. Regeneración: Definición.
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración.
3. Descongelación de materias primas o productos preelaborados.
4. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
5. Horneado de masas y pastas para su consumo o uso posterior en otras elaboraciones.
6. Clases de técnicas y procesos.
7. Riesgos en la ejecución.
8. Aplicaciones.
9. Sistemas de conservación:
10. - Vacío
11. - Refrigeración

12. - Congelación

13. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.

14. Envasado: Definición.

15. Identificación de los principales equipos de envasado

16. - Atmósfera modificada

17. - Envasado al vacío.

18. Etiquetado de productos:

19. - Normativa

20. - Ejecución según la misma.

21. Procesos.

22. - Riesgos en la ejecución

23. - Aplicaciones.

24. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.

Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.