



Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Supervisar la ejecución y preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de toda clase de productos de pastelería, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene y dirigir establecimientos de producción y venta de pastelería, diseñando y comercializando sus ofertas, de forma que se consigan la calidad y los objetivos económicos establecidos.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de masas.

- 1.1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de masas.
- 1.2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- 1.3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- 1.4. Nuevas tecnologías para la elaboración de masas.
- 1.5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
- 1.6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.



1.7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.

1.8. Control y mantenimiento característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de masas.

2.1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros.

2.2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.

2.3. Formalización de documentación:

2.3.1. Vale de pedidos

2.3.2. Parte de consumos diarios

2.3.3. Inventario o control de existencias en stock.

2.4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Supervisión y elaboración de masas leudadas en bollería

3.1. Clasificación y características.

3.2. Puntos críticos en su elaboración: amasado, temperatura de las masas, sistema de esponja, reposos, fermentación, conservación de bollería fermentada y cocción.

3.3. Tipos de masa:

3.3.1. Masa de bollería de múltiples aplicaciones, utilizadas para:

3.3.1.1. Medias noches

3.3.1.2. Petit pain



3.3.1.3. Suizos

3.3.1.4. Cristinas

3.3.1.5. Bambas

3.3.1.6. Trenzas

3.3.1.7. Pepitos

3.3.1.8. Berlinesas

3.3.1.9. Donuts

3.3.1.10. Otros.

3.3.2. Masa de bollería hojaldrada, utilizadas para:

3.3.2.1. Croissant

3.3.2.2. Caracolas

3.3.2.3. Coronas

3.3.2.4. Cuernos

3.3.2.5. Napolitanas

3.3.2.6. Xuxos

3.3.2.7. Cuñas

3.3.2.8. Danesa

3.3.2.9. Otras.

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

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



3.6. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas leudadas en bollería.

3.7. Formulaciones.

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

3.9. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

3.10. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.

3.11. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Supervisión y elaboración de masas batidas

4.1. Clasificación y características.

4.2. Puntos críticos en su elaboración: batido, esponjado, preparación de la harina, mezcla, llenado y cocción.

4.2.1. Tipos:

4.2.1.1. Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial.

4.2.1.2. Bizcochos ligeros: espuma o soletilla.

4.2.1.3. Bizcochos superligeros: Planchas y bizcocho para enrollar.

4.2.1.4. Bizcochos pesados: Genoves, joconda, franchipán, rusos, sacher, magdalenas, cakes y otros.

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

4.4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas batidas.

4.5. Formulaciones.

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



4.7. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

4.8. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.

4.9. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Supervisión y elaboración de masas fritas

5.1 Clasificación y características.

5.2. Puntos críticos en su elaboración:

5.2.1. Amasado

5.2.2. Reposo

5.2.3. Formado

5.2.4. Fritura

5.2.5. Rebozado o glaseado.

5.3. Tipos:

5.3.1. Churros

5.3.2. Huesos de San Expedito

5.3.3. Pasta orly

5.3.4. Pestiños

5.3.5. Bartolillos

5.3.6. Flores

5.3.7. Fardalejos



5.3.8. Otros

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

5.5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas fritas.

5.6. Formulaciones.

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

5.8. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

5.9. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.

5.10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Supervisión y elaboración de hojaldres

6.1. Características.

6.2. Tipos y formulación:

6.2.1. Hojaldre común

6.2.2. Hojaldre invertido

6.2.3. Hojaldre rápido

6.2.4. Hojaldre mitad/mitad

6.3. Puntos críticos en su elaboración:

6.3.1. Amasado

6.3.2. Volteado

6.3.3. Método de elaboración



6.3.4. Desarrollo del hojaldre.

6.4. Aplicaciones:

6.4.1. Palmeras

6.4.2. Lazos

6.4.3. Canutillos

6.4.4. Milhojas

6.4.5. Tartaletas

6.4.6. Roscas

6.4.7. Bandas de fruta

6.4.8. Otras

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

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

6.7. Formulaciones.

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

6.9. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

6.10. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.

6.11. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. Supervisión y elaboración de pastas

7.1. Clasificación y características.



7.2. Puntos críticos en su elaboración:

7.2.1. Empastado

7.2.2. Esponjado

7.2.3. Corte

7.2.4. Escudillado

7.2.5..Cocción y terminación de piezas.

7.3. Tipos:

7.3.1. Pastas de manga lisas o rizadas.

7.3.2. Pastas de corte:

7.3.2.1. Sableux

7.3.2.2. Quebrada dulce

7.3.2.3. Quebrada salada

7.3.2.4. Brisa

7.3.2.5. Flora

7.3.2.6.Otras

7.3.3. Pastas con nombre propio:

7.3.3.1. Lenguas de gato

7.3.3.2. Tejas

7.3.3.3. Tulipas

7.3.3.4. Virutas



7.3.3.5. Florentinas

7.3.3.6. Mantecados

7.3.3.7. Polvorones

7.3.3.8. Otras

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

7.5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de pastas.

7.6. Formulaciones.

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

7.8. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

7.9. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.

7.10. 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.

8.1. Regeneración: Definición.

8.2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:

8.3. Descongelación de materias primas o productos preelaborados

8.4. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.

8.5. Horneado de masas y pastas para su consumo o uso posterior en otras elaboraciones.

8.6. Clases de técnicas y procesos.



8.7. Riesgos en la ejecución.

8.8. Aplicaciones.

8.9. Sistemas de conservación:

8.9.1. Vacío

8.9.2. Refrigeración

8.9.3. Congelación

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

8.11. Envasado: Definición.

8.12. Identificación de los principales equipos de envasado

8.12.1. Atmósfera modificada

8.12.2. Envasado al vacío.

8.13. Etiquetado de productos:

8.13.1. Normativa

8.13.2. Ejecución según la misma.

8.14. Procesos.

8.14.1. Riesgos en la ejecución

8.14.2. Aplicaciones.

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

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