Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 40.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF1739

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.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.