

SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A MASAS

SKU: EVOL-5058-VNO-B | Categorías: [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 80

Acreditado por Universidad NO

Créditos ECTS 0

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

- Realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros, en función de planes de trabajo establecidos y de las masas que se vayan a realizar
- Analizar, poner a punto y realizar distintos procesos de ejecución de masas que resulten aptos para elaboraciones posteriores, aplicando diferentes técnicas
- Aplicar métodos para el envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas
- Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas
- Aplicar procedimientos de supervisión de los procesos de preelaboración, elaboración, envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos

Contenidos

UD1. 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.



UD2. 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.
- 2.4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

UD3. Supervisión y elaboración de masas leTemaadas 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.
- 3.4. 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 leTemaadas 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.

UD4. 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.
- 4.4. 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.

UD5. Supervisión y elaboración de masas fritas.

- 5.1. Clasificación y características.
- 5.2. Puntos críticos en su elaboración.
- 5.3. Tipos.
- 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.



UD6. Supervisión y elaboración de hojaldres.

- 6.1. Características.
- 6.2. Tipos y formulación.
- 6.3. Puntos críticos en su elaboración.
- 6.4. Aplicaciones.
- 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.

UD7. Supervisión y elaboración de pastas.

- 7.1. Clasificación y características.
- 7.2. Puntos críticos en su elaboración.
- 7.3. Tipos.
- 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.

UD8. Control de los procesos de envasado conservación y regeneración de géneros crTemaos 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.
- 8.10. 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.
- 8.13. Etiquetado de productos.
- 8.14. Procesos.



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.

