

Categorías: Hostelería y turismo

### 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 levadas 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 levadas 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. [www.criteria.es](http://www.criteria.es) | [info@criteria.es](mailto:info@criteria.es) | MAD: 91 571 21 39 | BCN: 93 265 26 77

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.

**criteria**

## **UD8. 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.

8.10. 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.