INESEM

BUSINESS SCHOOL

UF1739 Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Masas

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

UF1739 Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Masas

duración total: 80 horas ***horas teleformación:*** 56 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en pastelería, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas.

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

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.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF1739 Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Masas certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas del sector de la hostelería pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de pastelería simultáneamente. Desarrolla su actividad profesional habitualmente en establecimientos de carácter privado, aunque también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúa por cuenta propia, realiza sus funciones bajo la dependencia del director del establecimiento, sea este una pastelería, un restaurante, un hotel u otro tipo de alojamiento.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La direccion General — Firma del alumno/a

MARIA MORENO HIDALGO — Sello — NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1739 Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Masas'

profesorado y servicio de tutorías

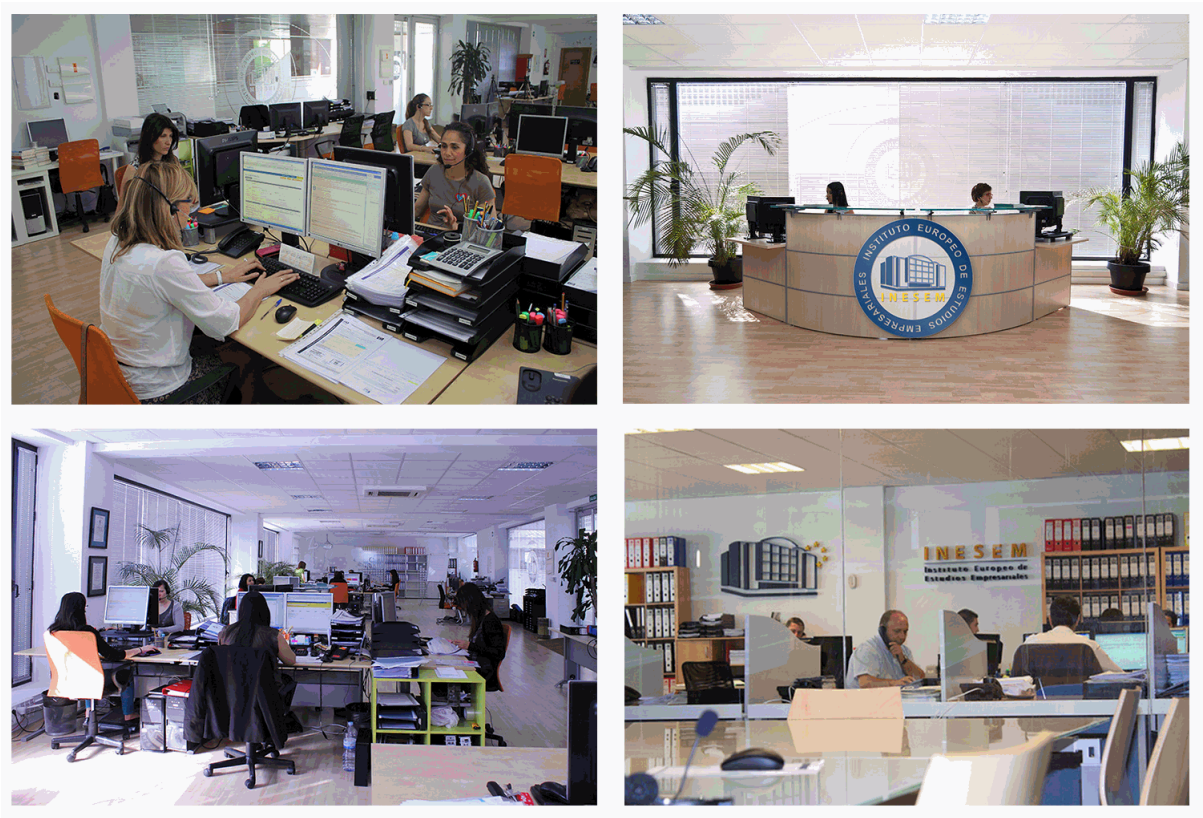
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

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:
  1.- Vale de pedidos
  2.- Parte de consumos diarios
  3.- Inventario o control de existencias en stock.
4.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, fermentació conservación de bollería fermentada y cocción.
3.Tipos de masa:
  1.- Masa de bollería de múltiples aplicaciones, utilizadas para:
    1.* Medias noches
    2.* Petit pain
    3.* Suizos
    4.* Cristinas
    5.* Bambas
    6.* Trenzas
    7.* Pepitos
    8.* Berlinesas
    9.* Donuts
    10.* Otros.
  2.- Masa de bollería hojaldrada, utilizadas para:
    1.* Croissant
    2.* Caracolas
    3.* Coronas
    4.* Cuernos
    5.* Napolitanas
    6.* Xuxos
    7.* Cuñas
    8.* Danesa
    9.* Otras
4.Elaboraciones diversas como roscones de reyes, ensaimadas y brioche entre otras.
5.Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

6.Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas leudadas en bollería.
7.Formulaciones.
8.Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
9.Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
10.Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
11.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.
1.- Tipos:
1.* Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial.
2.* Bizcochos ligeros: espuma o soletilla.
3.* Bizcochos superligeros: Planchas y bizcocho para enrollar.
4.* Bizcochos pesados: Genoves, joconda, franchipán, rusos, sacher, magdalenas, cakes y otros.
3.Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
4.Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas batidas.
5.Formulaciones.
6.Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
7.Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
8.Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
9.Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE MASAS FRITAS

1.Clasificación y características.
2.Puntos críticos en su elaboración:
1.- Amasado
2.- Reposo
3.- Formado
4.- Fritura
5.- Rebozado o glaseado.
3.Tipos:
1.- Churros
2.- Huesos de San Expedito
3.- Pasta orly
4.- Pestiños
5.- Bartolillos
6.- Flores
7.- Fardalejos
8.- Otros
4.Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
5.Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas fritas.
6.Formulaciones.
7.Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
8.Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
9.Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
10.Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE HOJALDRES

1.Características.
2.Tipos y formulación:
1.* Hojaldre común
2.* Hojaldre invertido
3.* Hojaldre rápido
4.* Hojaldre mitad/mitad

+ Información Gratis

3.Puntos críticos en su elaboración:
    1.- Amasado
    2.- Volteado
    3.- Método de elaboración
    4.- Desarrollo del hojaldre.
4.Aplicaciones:
    1.- Palmeras
    2.- Lazos
    3.- Canutillos
    4.- Milhojas
    5.- Tartaletas
    6.- Roscas
    7.- Bandas de fruta
    8.- Otras
5.Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
6.Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de hojaldres.
7.Formulaciones.
8.Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
9.Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
10.Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
11.Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE PASTAS

1.Clasificación y características.
2.Puntos críticos en su elaboración:
    1.- Empastado
    2.- Esponjado
    3.- Corte
    4.- Escudillado
    5.- Cocción y terminación de piezas.
3.Tipos:
    1.- Pastas de manga lisas o rizadas.
    2.- Pastas de corte:
        1.* Sableux
        2.* Quebrada dulce
        3.* Quebrada salada
        4.* Brisa
        5.* Flora
        6.* Otras
    3.- Pastas con nombre propio:
        1.* Lenguas de gato
        2.* Tejas
        3.* Tulipas
        4.* Virutas
        5.* Florentinas
        6.* Mantecados
        7.* Polvorones
        8.* Otras
4.cve: BOE-A-2011-20368
5.Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
6.Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de pastas.
7.Formulaciones.
8.Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.

9.Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
10.Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
11.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 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:
    1.- Vacío
    2.- Refrigeración
    3.- Congelación
10.Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de product
11.Envasado: Definición.
12.Identificación de los principales equipos de envasado
    1.- Atmósfera modificada
    2.- Envasado al vacío.
13.Etiquetado de productos:
    1.- Normativa
    2.- Ejecución según la misma.
14.Procesos.
    1.- Riesgos en la ejecución
    2.- Aplicaciones.
15.Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
16.Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.