

The logo consists of the letters 'HTS' in a bold, white, sans-serif font, set against a black rectangular background.

HOTEL
TRAINING
SCHOOL

The background of the entire page is a close-up photograph of a person's hands kneading a piece of dough on a wooden surface. The hands are covered in flour, and the dough is being worked into a ball. The lighting is warm and focused on the hands and dough.

curso de
SUPERVISIÓN Y
EJECUCIÓN DE
TÉCNICAS APLICADAS
A MASAS

80 HORAS 
duración

Aprenderás a realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros manejando maquinaria, equipos y utensilios básicos. Además, trabajarás en función de planes de trabajo establecidos y de lo que se vaya a realizar y analizar, poner a punto y realizar distintos procesos de ejecución que resulten aptos para elaboraciones posteriores, aplicando diferentes técnicas. También, aplicarás métodos para el envasado, conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas. Finalmente, aplicarás los procedimientos adecuados de supervisión de los procesos, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

www.hts-school.com

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 los procesos de ejecución de masas que resulten aptos para elaboraciones posteriores.
- Aplicar métodos para el envasado, conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.
- Aplicar procedimientos de supervisión de los procesos, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.



1 *manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos*

- 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.
- 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.
- 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.

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

3 *masas leudadas en bollería*

- 3.1 Clasificación y características.
- 3.2 Puntos críticos en su elaboración.
- 3.3 Tipos de masa.
- 3.4 Elaboraciones diversas: roscones de reyes, ensaimadas, brioche...
- 3.5 Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- 3.6 Procesos de elaboración de masas leudadas en bollería.
- 3.7 Formulaciones.
- 3.8 Parámetros de control de los 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.

4 *masas batidas*

- 4.1 Clasificación y características.
- 4.2 Puntos críticos en su elaboración.
- 4.3 Procesos de elaboración de masas batidas.
- 4.4 Formulaciones.
- 4.5 Parámetros de control de los procesos de elaboración.
- 4.6 Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- 4.7 Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- 4.8 Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

5 *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 Procesos de elaboración de masas fritas.
- 5.6 Formulaciones.
- 5.7 Parámetros de control de los 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.

6 *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 Procesos de elaboración de hojaldres.
- 6.7 Formulaciones.
- 6.8 Parámetros de control de los 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.

7 *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 Procesos de elaboración de pastas.
- 7.6 Formulaciones.
- 7.7 Parámetros de control de los procesos de elaboración.
- 7.8 Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- 7.9 Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- 6.10 Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

8 *control de los procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de masas*

- 8.1 Regeneración. Principales sistemas de regeneración.
- 8.2 Descongelación de materias primas o productos preelaborados.
- 8.3 Puesta a punto de diferentes productos para su uso en elaboraciones y reciclaje de productos de pastelería.
- 8.4 Horneado de masas y pastas para su consumo o uso posterior en otras elaboraciones.
- 8.5 Clases de técnicas y procesos. Riesgos en la ejecución.
- 8.6 Aplicaciones.
- 8.7 Sistemas de conservación. Conservación de productos no perecederos.
- 8.8 Envasado. Identificación de los principales equipos de envasado.
- 8.9 Etiquetado de productos. Procesos.
- 8.10 Asociación de los métodos de conservación con su adecuación a los productos y equipos necesarios.
- 8.11 Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.