



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## MF1775\_3 Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Masas, Cremas y Rellenos

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

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 supervisar la ejecución y aplicar las técnicas de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos.

### CONTENIDOS

**MÓDULO 1. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A MASAS, CREMAS Y RELLENOS**

**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
4. - Vale de pedidos
5. - Parte de consumos diarios
6. - Inventario o control de existencias en stock
7. 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, fermentación, conservación de bollería fermentada y cocción

3. Tipos de masa:
4. - Masa de bollería de múltiples aplicaciones, utilizadas para:
5. - Medias noches
6. - Petit pain
7. - Suizos
8. - Cristinas
9. - Bambas
10. - Trenzas
11. - Pepitos
12. - Berlinesas
13. - Donuts
14. - Otros
15. - Masa de bollería hojaldrada, utilizadas para:
16. - Croissant
17. - Caracolas
18. - Coronas
19. - Cuernos
20. - Napolitanas
21. - Xuxos
22. - Cuñas
23. - Danesa
24. - Otras
25. Elaboraciones diversas como roscones de reyes, ensaimadas y brioche entre otras
26. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
27. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas leudadas en bollería
28. Formulaciones
29. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
30. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
31. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos
32. 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
3. - Tipos:
4. - Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial
5. - Bizcochos ligeros: espuma o soletilla
6. - Bizcochos superligeros: Planchas y bizcocho para enrollar
7. - Bizcochos pesados: Genoves, joconda, franchipán, rusos, sacher, magdalenas, cakes y otros
8. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
9. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas batidas
10. Formulaciones
11. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
12. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
13. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos
14. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE MASAS FRITAS

1. Clasificación y características
2. Puntos críticos en su elaboración
3. - Amasado
4. - Reposo
5. - Formado
6. - Fritura
7. - Rebozado o glaseado
8. Tipos:

9. - Churros
10. - Huesos de San Expedito
11. - Pasta orly
12. - Pestiños
13. - Bartolillos
14. - Flores
15. - Fardalejos
16. - Otros
17. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
18. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas fritas
19. Formulaciones
20. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
21. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
22. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos
23. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE HOJALDRES

1. Características
2. Tipos y formulación
3. - Hojaldre común
4. - Hojaldre invertido
5. - Hojaldre rápido
6. - Hojaldre mitad/mitad
7. Puntos críticos en su elaboración
8. - Amasado
9. - Volteado
10. - Método de elaboración
11. - Desarrollo del hojaldre
12. Aplicaciones:
13. - Palmeras
14. - Lazos
15. - Canutillos

16. - Milhojas
17. - Tartaletas
18. - Roscas
19. - Bandas de fruta
20. - Otras
21. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
22. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de hojaldres
23. Formulaciones
24. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
25. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
26. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos
27. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE PASTAS

1. Clasificación y características
2. Puntos críticos en su elaboración
3. - Empastado
4. - Esponjado
5. - Corte
6. - Escudillado
7. - Cocción y terminación de piezas
8. Tipos:
  9. - Pastas de manga lisas o rizadas
  10. - Pastas de corte:
    11. - Sableux
    12. - Quebrada dulce
    13. - Quebrada salada
    14. - Brisa
    15. - Flora
    16. - Otras
  17. - Pastas con nombre propio:
    18. - Lenguas de gato

19. - Tejas
20. - Tulipas
21. - Virutas
22. - Florentinas
23. - Mantecados
24. - Polvorones
25. - Otras
26. cve: BOE-A-2011-20368
27. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
28. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de pastas
29. Formulaciones
30. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
31. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
32. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos
33. 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 o 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
10. - Vacío
11. - Refrigeración
12. - Congelación

13. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos
14. Envasado: Definición
15. Identificación de los principales equipos de envasado
16. - Atmósfera modificada
17. - Envasado al vacío
18. Etiquetado de productos:
19. - Normativa
20. - Ejecución según la misma
21. Procesos
22. - Riesgos en la ejecución
23. - Aplicaciones
24. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios
25. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución

## UNIDAD FORMATIVA 2. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A CREMAS Y RELLENOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE CREMAS Y RELLENOS

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de cremas y rellenos
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 cremas y rellenos
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 CREMAS Y RELLENOS

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros
3. Formalización de documentación
4. - Vale de pedidos
5. - Parte de consumos diarios
6. - Inventario o control de existencias en stock
7. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE CREMAS

1. Clasificación y características
2. Puntos críticos en su elaboración
3. - Manipulación de materias primas
4. - Mezclado
5. - Cocción y enfriado
6. Tipos:
7. - Cremas pasteleras y derivadas
8. - Cremas de mantequilla
9. - Crema inglesa
10. - Crema Saint Honoré
11. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
12. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de cremas
13. Formulaciones
14. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
15. Principales anomalías, causas y posibles correcciones

16. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos
17. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE RELLENOS

1. Clasificación y características
2. Puntos críticos en su elaboración
3. - Manipulación de materias primas
4. - Mezclado
5. - Cocción y enfriado
6. Tipos:
  7. - Dulces:
  8. - Yema pastelera
  9. - Chantilly
  10. - Trufas crudas y cocidas
  11. - Crema de praliné
  12. - Salados:
  13. - Bechamel,
  14. - Tomate y
  15. - Batido para quiche
16. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
17. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de rellenos
18. Formulaciones
19. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
20. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
21. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos
22. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE LOS PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE CREMAS Y RELLENOS TERMINADOS

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 o elaboraciones de pastelería
5. Clases de técnicas y procesos
6. Riesgos en la ejecución
7. Aplicaciones
8. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación
9. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos
10. Envasado: Definición
11. Identificación de los principales equipos de envasado:
12. - Atmósfera modificada
13. - Envasado al vacío
14. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma
15. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones
16. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios
17. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)