Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE MASAS HOJALDRADAS

Marzo 2023

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL
SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL
SEPE

SISTEMA NACIONAL DE EMPLEO

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE MASAS HOJALDRADAS
Familia Profesional:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Área Profesional:	PANADERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y MOLINERÍA
Código:	INAF0007
Nivel de cualificación profesional:	2

Objetivo general

Elaborar masas hojaldradas a partir de la elección de las materias primas y auxiliares, utilizando la maquinaria para el proceso de amasado, laminado, formado y fermentación de las diferentes piezas elaboradas

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Aplicación de técnicas de elaboración de masas hojaldradas	10 horas

Modalidad de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total	10 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones / titulaciones	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: Certificado de profesionalidad de nivel 1 Título Profesional Básico (FP Básica) Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO) o equivalente Título de Técnico (FP Grado medio) o equivalente Certificado de profesionalidad de nivel 2 Haber superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio Haber superado cualquier prueba oficial de acceso a la universidad
Experiencia profesional	No se requiere
Otros	Cuando el aspirante no disponga del nivel académico mínimo o de la experiencia profesional , demostrará conocimientos y competencias suficientes para participar en el curso con aprovechamiento mediante una prueba de acceso

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Industria alimentaria. • Técnico Superior de la familia profesional Industria alimentaria. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
Experiencia profesional mínima requerida	• Se requiere 1 año en el ámbito de Industrias alimentarias en caso de disponer de formación. • Se requiere 3 años en el ámbito de Industrias alimentarias en caso de no disponer de formación.
Competencia docente	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: • Será necesario tener formación metodológica o experiencia docente. • Certificado de Profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para la Ocupación. • Máster Universitario de Formador de Formadores u otras acreditaciones oficiales equivalentes

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30.0 m²	2.0 m² / participante
Taller de Pastelería	60.0 m²	2.0 m² / participante

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	- Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador.

Taller de Pastelería	• Cocina • Horno • Microondas • Mesa de pastelería con 3 tolvas para azúcar y harina • Turmix industrial. (brazo) • Cazos eléctricos • Batidoras amasadoras • Laminadora. • Sorbetera o heladora • Portalatas o latero móvil • Atemperadora de chocolate • Freidora • Exprimidor de cítricos • Frigoríficos y/o cámara frigorífica para conservar las materias primas y productos elaborados. • Mesas de trabajo convencionales y/o frías • Fregaderos • Balanzas eléctricas de pastelería • Contenedor para basura • Elementos de protección • Cuarto frío • Herramientas y utillaje

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Aula virtual

Características
• La impartición de la formación mediante aula virtual se ha de estructurar y organizar de forma que se garantice en todo momento que exista conectividad sincronizada entre las personas formadoras y el alumnado participante así como bidireccionalidad en las comunicaciones. • Se deberá contar con un registro de conexiones generado por la aplicación del aula virtual en que se identifique, para cada acción formativa desarrollada a través de este medio, las personas participantes en el aula, así como sus fechas y tiempos de conexión.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

51101026 COCINEROS, EN GENERAL

7703 PANADEROS, PASTELEROS Y CONFITEROS

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo).

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: **Aplicación de técnicas de elaboración de masas hojaldradas**

OBJETIVO

Elaborar masas hojaldradas a partir de la elección de las materias primas y auxiliares, utilizando la maquinaria para el proceso de amasado, laminado, formado y fermentación de las diferentes piezas elaboradas

DURACIÓN TOTAL: 10 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

•Clasificación de los principales elementos:

- Las materias primas y los productos auxiliares
- Tipos de grasas que se pueden utilizar en el hojaldrado: mantequilla, margarina, manteca de cerdo
- La maquinaria y utillaje necesario para su elaboración

•Aplicación de las técnicas de elaboración de masas hojaldradas con:

- Levadura
- Fermentos naturales o masas madre de cultivo
- Harinas ecológicas
- Productos de temporada

•Aplicación de Técnicas básicas de los diferentes tipos de hojaldrado:

- Técnica de hojaldrado, tipos y numero de pliegues
- Hojaldre directo
- Hojaldre invertido
- Hojaldre de cacao
- Brioche hojaldrado
- Croissant

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Predisposición para la elaboración de masas hojaldradas y manipulación de alimentos

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

• La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
• Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
• La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
• Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicite, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
• La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.