

# Catàleg d'accions formatives

## 2018 Programes de Formació Sectorial

ÀMBIT SECTORIAL : Agroalimentària

FAMÍLIA PROFESSIONAL : Indústria alimentària

ÀREA PROFESSIONAL : Fleca pastisseria, confiteria i molineria

NOM DE L'ACCIÓ: **Masses fullades**

Grup AF: INAF103

Grup Ampliat: 2016

Hores: 10

Nivell: Superior

Novetat 2018:

### Objectius:

Objectiu general :

Exercir les tasques relatives a l'elaboració de pa i altres productes de fleca a partir de l'elecció de matèries primeres i auxiliars, dosant-les adequadament, utilitzant la maquinària, útils i eines necessàries per realitzar el pastat, format de peces, fermentació, cocció i refredat i el seu posterior envasat i expedició o embena respectant les normatives vigents, així com les de seguretat i higiene en el treball i les higiènic- sanitàries i ambientals.

Objectius específics:

- Conèixer, identificar i classificar les matèries primeres i auxiliars necessàries en el procés d'elaboració de pa i altres productes de fleca, així com les seves qualitats i característiques.
- Analitzar les fórmules i procediments d'elaboració del pa i d'altres productes de fleca, realitzant les operacions bàsiques d'elaboració, seleccionant formats i dissenys per a la realització de diversos tipus de pa, comprovant la qualitat en el desenvolupament del procés d'elaboració i contrastant els resultats obtinguts amb les especificacions de referència.
- Conèixer i realitzar elaboració de productes segons les formulacions i la tècnica adequada.
- Conèixer i utilitzar la tècnica del ferment natural o la massa mare natural en productes de pa i brioixeria per recuperar el sabor tradicional del pa amb elaboracions artesanals i productes naturals.
- Conèixer i dur a terme tasques de neteja i desinfecció de les eines i maquinària, activitats d'higiene personal i de la indumentària de treball, així com el condicionament del lloc de treball, insistint en la repercussió de la indústria en el medi ambient i la minimització de les possibilitats de riscos laborals, tot això seguint la normativa vigent.

### Continguts:

1. Aprendre a elaborar full de mantega amb diferents processos
  - 1.1. Les matèries primeres i els productes auxiliars.
2. Elaboració de pa i productes de fleca : elaboracions de masses fullades clàssiques de qualitat, amb ferments naturals i farines ecològiques.
  - 2.1. Full directe
  - 2.2. Full reblec
  - 2.3. Full invertit. Full invertit al cacau
  - 2.4. Full introduint la mantega a daus
3. Seguretat alimentària: pràctiques correctes d'higiene alimentària, al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

### Observacions: