Curso práctico de pastelería

Curso práctico de pastelería

Duración: 100 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

El objetivo es aprender a caracterizar las elaboraciones de pastelería y/o repostería en función de su composición, producción, servicio y resultados finales que se obtienen, así como también caracterizar los diferentes tipos de guarnición/decoración aplicables a la pastelería repostería en función de los géneros que la componen, formas y esquemas de presentación, y tipos de servicio que se ofrecen. - Especificar el nivel de calidad y características organolépticas de los géneros que se deben utilizar en unidades de producción de elaboraciones pasteleras en función del servicio que se realiza, condiciones de caducidad y temperatura de consumo - Tener en cuenta la oferta de productos de pastelería y repostería en función de la oferta de materia prima, tipos de establecimientos, servicio y presentación predeterminados. Valorar los resultados finales obtenidos en función de los estándares de calidad predeterminados. Realizar variaciones en las elaboraciones de productos de pastelería y repostería, de acuerdo con su posible oferta comercial

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2025

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2025

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

TEMA 1. IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA HARINA 1. Identificación y características de la harina 2. Identificación y características de la azúcar 3. Clasificación y comercialización del azúcar 4. Aplicación en la producción de productos pasteleros y pasteleria TEMA 2. IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LAS ESENCIAS Y COLORANTES 1. Gasificantes, conservantes y productos análogos 2. Clasificación y variedades de uso habitual, cualidades organolépticas 3. Aplicaciones en la producción en productos pasteleros y de panadería TEMA 3. CREMAS, RELLENOS, Y ALMÍBARES 1. Características y clasificación de cremas y rellenos 2. Tipos y clasificación de almíbares o jarabes TEMA 4. MERENGUES, CONFITURAS Y MERMELADAS 1. Características y clasificación de merengues, confituras y mermeladas TEMA 5. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. MASAS ESPONJOSAS 1. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros, cuya base son masas esponjosas 2. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución I 3. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución II 4. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución III 5. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución IV TEMA 6. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. MASAS ESTIRADAS 1. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros, cuya base son masas estiradas 2. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución I 3. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución II 4. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución III TEMA 7. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. MASAS FERMENTADAS 1. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros, cuya base son masas TEMA 11. DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES PASTELERAS Y DE REPOSTERÍA. 1. Normas y combinaciones definidas. Principios básicos de color y formas I 2. Normas y combinaciones definidas. Principios básicos de color y formas II 2. Normas y combinaciones definidas. Principios básicos de color y formas III TEMA 12. ESCAPARATISMO Y EXPOSITORES DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA 1. Principios básicos. Necesidades de instalaciones y elementos. Ejemplificaciones y diseños I 2. Principios básicos. Necesidades de instalaciones y elementos. Ejemplificaciones y diseños II 3. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución II 4. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución III 5. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución IV TEMA 13. PROCESOS DE PANIFICACIÓN INDUSTRIAL 1. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales I 2. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales II 3. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales III 4. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales IV TEMA 14. EVOLUCIÓN HISTÓRICA DEL PAN Y DE LA PASTELERÍA. 1. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. I 2. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. II 3. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. III 4. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. IV 5. Evolución

© icaformación2025

histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. V TEMA 15. SISTEMAS Y MÉTODOS DE www.cursosmultimedia.es comercial@cursosmultimedia.es Tel.: 961691976 28 fermentadas 2. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución I 3. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución II 4. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución III 5. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución IV TEMA 8. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. FRUTAS 1. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución. Desarrollo de ejemplos I 2. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución. Desarrollo de ejemplos II TEMA 9. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. HELADOS, BISCUITS, Y SORBETES 1. Caracterización y clasificación de helados, biscuits, y sorbetes 2. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución I 3. Proceso o técnica, pasteleria en ejecución II TEMA 10. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. DIFERENTES TIPOS DE PAN 1. Caracterización y clasificación de productos de panadería: Diferentes tipos de pan 2. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados I 3. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados II 4. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados III 5. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados IV 6. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados V CONSERVACIÓN, ENVASADO, ROTULADO, Y ETIQUETADO, PARA ELABORACIONES OBTENIDAS EN EL ÁMBITO DE UNA COCINA U OBRADOR. 1. Sistemas y métodos de conservación, envasado, rotulado y etiquetado I 2. Sistemas y métodos de conservación, envasado, rotulado y etiquetado II 3. Sistemas y métodos de conservación, envasado, rotulado y etiquetado III TEMA 16. PROCESOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA. DESCRIPCIÓN DE POSIBLES PLANIFICACIONES DEL TRABAJO. 1. Procesos de producción culinaria I 2. Procesos de producción culinaria II 3. Procesos de producción culinaria III 4. Procesos de producción culinaria IV DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE RECETAS DE PASTELERIA 1. Recetas de pasteleria I 2. Recetas de pasteleria II 3. Recetas de pasteleria III DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE RECETAS DE PANADERÍA 1. Recetas de panadería I 2. Recetas de panadería II 3. Recetas de panadería III MANUALES Manual de Pasteleria y Panaderia

© icaformación2025