Preelaboración de productos básicos de pastelería (UF0819)

Preelaboración de productos básicos de pastelería (UF0819)

Duración: 90 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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.

© icaformación2024

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.

© icaformación2024

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:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Maquinaria y equipos básicos de pastelería
1.1. Identificación y clasificación: Generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar.
1.2. Identificación y características de la maquinaria y equipos de pastelería, tales como:
1.2.1. Cámaras frigoríficas o generadores de frío
1.2.2. Hornos
1.2.3. Batidoras amasadora
1.2.4. Laminadora
1.2.5. Heladora
1.2.6. Armario de fermentación
1.2.7. Trituradora-refinadora
1.2.8. Divisores de masas
1.2.9. Inyector o dosificador
1.2.10. Atemperadora de chocolate
1.2.11. Freidora.
1.3. Mobiliario de uso común y específico en pastelería:
1.3.1. Pilas
1.3.2. Mesas
1.3.3. Carros
1.3.4. Portalatas
1.3.5. Tolvas o estanterías.
1.4. Batería, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas, tales como:
1.4.1. Varilla
1.4.2. Barreño
1.4.3. Boquillas

© icaformación2024

1.4.4. Cazo eléctrico
1.4.5. Paleta
1.4.6. Juegos de cortar pastas
1.4.7. Cuchillos
1.4.8. Cucharillas
1.4.9. Chinos
1.4.10. Espátulas
1.4.11. Espuela
1.4.12. Hilador
1.4.13. Polvera o lustradera
1.4.14. Manga pastelera
1.4.15. Medidas de capacidad
1.4.16. Moldes varios:
1.4.16.1. Bavarois
1.4.16.2. Tarta
1.4.16.3. Flores
1.4.16.4. Magdalena
1.4.16.5. Pan de molde
1.4.16.6. Perfectos
1.4.16.7. Flan
1.4.16.8. Plum-cake o savarín
1.4.17. Pasapurés
1.4.18. Peso
1.4.19. Pies de tarta
1.4.20. Expositores de tartas y pasteles
1.4.21. Placas de horno
1.4.22. Ralladores
1.4.23. Rodillos
1.4.24. Tamiz
1.4.25. Aros
1.4.26. Lengüeta de goma
1.4.27. Rebañadera
1.4.28. Quemadores eléctricos
1.4.29. Pesajarabes
1.4.30. Termómetros
1.4.31. Escarchaderas y rejillas.
1.5. Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería.
1.6. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
1.7. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
1.8. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.

© icaformación2024

1.9. Control y mantenimiento característicos.
UNIDAD DIDÁCTICA 2. Materias primas de uso común en pastelería
2.1. Harina: Tipos de uso común en pastelería: harina fuerte, harina floja, harina de media fuerza, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
2.2. Grasas: Tipos de uso común en pastelería: grasas vegetales, animales, hidrogenadas, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
2.3. Huevos y ovo productos: Tipos de uso común en pastelería: yema líquida, clara líquida, huevo líquido, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
2.4. Azúcar: Tipos de uso común en pastelería: azúcar de caña, azúcar de remolacha, edulcorantes, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
2.5. Lácteos: Tipos de uso común en pastelería: leche de vaca, leche de cabra, nata, leche en polvo, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
2.6. Otros productos de uso en pastelería:
2.6.1. Frutas frescas
2.6.2. Carne
2.6.3. Pescados
2.6.4. Verduras
2.6.5. Frutos secos
2.6.6. Aromas
2.6.7. Especias entre otros.
2.6.7.1. Tipos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.
UNIDAD DIDÁCTICA 3. Preelaboración de materias primas
3.1. Términos pasteleros relacionados con la preelaboración.
3.2. Tratamientos característicos de las materias primas.
3.3. Preelaboraciones más usuales:
3.3.1. Merengue
3.3.2. Montado de nata y trufa
3.3.3. Gelatinas y glaseados
3.3.4. Puntos del azúcar
3.3.5. Pomado de mantequilla
3.3.6. Purés de frutas
3.4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
3.5. Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes.
3.6. Técnicas y métodos establecidos.
UNIDAD DIDÁCTICA 4. Utilizaciones básicas de pastelería.
4.1. Uso y manejo de la manga pastelera:
4.1.1. Preparación
4.1.2. Boquillas
4.1.3. Carga de la manga y cerrado de la manga.
4.2. Uso y manejo del cornet o cartucho:
4.2.1. Confección de un cornet

© icaformación2024

4.2.2. Cortado y técnicas de escritura o decoración con cornet.
4.3. Uso, estirado y manejo con rodillo.
4.4. Uso y manejo de herramientas y utillaje específico:
4.4.1. Espátula
4.4.2. Acanalador
4.4.3. Lengua
4.4.4. Rebañadera
4.4.5. Atemperadora de chocolate
4.4.6. Cazo eléctrico
4.4.7. Termómetros y pesajarabes o inyectora-dosificadora.

© icaformación2024