Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería (UF0821)

Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería (UF0821)

Duración: 30 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.

© 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:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Acabado y presentación de pastelería
1.1. Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos.
1.2. Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería.
1.3. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.
1.4. Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras.
1.5. Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería.
UNIDAD DIDÁCTICA 2. Decoración de productos de repostería.
2.1. Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
2.2. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
2.3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
2.4. Tendencias en la presentación de elaboraciones.
2.5. Decoraciones de chocolate.
2.6. Pasos más importantes para trabajar la cobertura:
2.6.1. Fundir la cobertura
2.6.2. Atemperar la cobertura
2.6.3. Medición de la temperatura durante el templado
2.6.4. Temperatura del obrador, del relleno y de los moldes
2.6.5. Enfriamiento del chocolate
2.6.6. Acondicionamiento.
2.7. Posibles problemas y como evitarlos.
2.8. Composición básica de las coberturas.
2.9. Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos).
2.10. Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de

© icaformación2025

preparar la pintura y pintado.
2.11. Conservación y almacenamiento.
UNIDAD DIDÁCTICA 3. Decoraciones con caramelo y frutas.
3.1. Materias primas para la obtención del caramelo:
3.1.1. Azúcar
3.1.2. Glucosa
3.1.3. Acido tartárico
3.1.4. Gel de sílice y colorantes.
3.2. El azúcar: puntos y aplicaciones
3.3. Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo.
3.4. Cocción del azúcar.
3.5. Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas).
3.6. Conservación y almacenamiento.
3.7. Decoraciones con frutas.
3.8. Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería.
3.9. Utensilios para la talla y manipulación de frutas.
3.10. Posibles problemas y como evitarlos.
3.11. Conservación y almacenamiento.

© icaformación2025