Elaboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas. HOTR0509 - Repostería

Elaboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas. HOTR0509 - Repostería

Duración: 60 horas

Precio: 375 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

- Adquirir y/o actualizar los conocimientos para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo de un obrador, especificando los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para realizar productos de pastelería-repostería. - Especificar los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de pastelería-repostería, así como conocer la maquinaria y equipos adecuados para su realización. - Cumplir con las normas de correcta distribución de un obrador, posibilitando una correcta manipulación. - Respetar los procedimientos y normas internas de actuación ante cualquier elaboración. - Aplicar adecuadamente las técnicas de refrigeración adaptadas a cada producto. - Conocer los productos y materias primas (insumos) característicos y apropiados de cada elaboración. - Adaptarse a la organización, integrándose en el sistema de relaciones técnico profesionales, colaborando y participando activamente en un equipo de trabajo. - Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos. - Desarrollar un vocabulario técnico específico de la profesión, posibilitando una fácil adaptación en el lugar de trabajo. - Conocer las elaboraciones propias de dichas masas y pastas, dominando las principales elaboraciones con nombre propio.

Metodología:

© icaformación2025

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:

Equipos e instalaciones de pastelería y repostería

Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.

Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

Eliminación de residuos.

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones

Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.

Preparación de latas y moldes.

Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha.

Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.

© icaformación2025

Masas hojaldradas

Materias primas: la harina, materia grasa, agua y sal.

Fundamentos del proceso de hojaldrado: amasado, volteado, método de elaboración y desarrollo del hojaldre.

Tipos de hojaldre: hojaldre común, hojaldre invertido, hojaldre rápido, hojaldre mitad/mitad.

Principales elaboraciones de masas hojaldradas: palmeras, lazos, canutillos, milhojas y otras.

Masas batidas o esponjadas

Procesos de elaboración.

Principales elaboraciones con masas batidas.

Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial.

Bizcochos ligeros: espuma o soletilla.

Bizcochos superligeros: planchas y bizcocho para enrollar.

Bizcochos pesados: genovés, joconda, franchipán, rusos, sacher, magdalenas, cakes y otros.

Masas escaldadas

La pasta choux.

Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas.

Principales piezas que se elaboran con la pasta choux: bocaditos de nata, buñuelos de viento, duquesas, relámpagos, éclairs y otras.

© icaformación2025

Masas azucaradas

Proceso general de elaboración de masas azucaradas: ingredientes, técnicas y pasos a seguir.

Principales elaboraciones con masas azucaradas.

Las pastas de manga: lenguas de gato, pastas rizadas, pastas de té, virutas, pasta de coco y otras.

Las pastas secas: pasta sableux, quebrada dulce y salada, brisa, flora y pastas españolas: mazapán, mantecados y polvorones.

Pastas de babás y savarines.

Masas fritas

Ingredientes y técnicas.

Procesos de elaboración.

Principales masas fritas: churros, huesos de San Expedito, pasta Orly, pestiños y bartolillos, flores y otros.

Decoración de productos de pastelería y repostería

Decoración de productos de pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.

Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

© icaformación2025

© icaformación2025