



HOTR0109: OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA

HOTR0109: OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA

Duración: 410 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: A distancia

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.

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, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/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.



Bolsa de empleo:

El alumno en desempleo puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones, etc....

Formas de pago:

- Mediante transferencia
- Por cargo bancario
- Mediante tarjeta
- Por Pay pal
- Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

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:

UF0817: Aprovisionamiento interno en pastelería

El sector de la pastelería

Introducción

Definición de pastelería

Tipos de establecimientos

Productos que se venden en pastelería

El obrador de pastelería

Resumen

Las materias primas en pastelería

Introducción

Identificación de las materias primas para una correcta recepción

Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos

Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores

Resumen

Aprovisionamiento de materias primas de pastelería

Introducción

Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones

Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas)

Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores)

Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes)

Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos)

Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo)

Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán)

Resumen

UF0818: Conservación en pastelería

Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común

Introducción

Regeneración. Definición

Identificación de los principales sistemas de regeneración

Clases de técnicas y procesos

Riesgos posibles en la ejecución

Aplicaciones

Resumen

Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería

Introducción

Sistemas de conservación

Clasificación de los géneros en productos frescos o perecederos o no perecederos

Necesidades de conservación de los productos o géneros en base a la clasificación anterior

Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos

Conservación en frío positivo o negativo: aplicaciones y características básicas

Resumen

Envasado de géneros de pastelería

Introducción

Envasado. Definición

Identificación de los principales equipos de envasado

Etiquetado de productos. Normativa y ejecución

Procesos y aplicaciones

Aplicación práctica sobre la recepción y envasado de productos

Resumen

Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería

Introducción

Conservación. Definición

Presentación comercial de los géneros, productos y materias primas más comunes

Identificación de sistemas y métodos habituales de conservación

Asociación de los sistemas de conservación con los distintos productos y equipos necesarios
Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados
Resumen

Participación en la mejora de la calidad
Introducción
Concepto de calidad
APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos
Aseguramiento de la calidad
Certificación de los sistemas de calidad
Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
Resumen

UF0819: Preelaboración de productos básicos de pastelería

Maquinaria y equipos básicos de pastelería
Introducción
Identificación y clasificación: generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar
Identificación y características de la maquinaria y equipos de pastelería
Mobiliario de uso común y específico en pastelería
Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de usos característicos
Batería, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas
Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería
Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación. Control y mantenimiento característicos
Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
Resumen

Materias primas de uso común en pastelería
Introducción
Harina. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
Grasas. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones

Huevos y ovoproductos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
Azúcar. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
Lácteos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones
Otros productos de uso en pastelería
Resumen

Preelaboración de materias primas

Introducción

Términos pasteleros relacionados con la preelaboración

Tratamientos característicos de las materias primas

Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes. Técnicas y métodos establecidos

Preelaboraciones más comunes

Fases de los procesos y riesgos en la ejecución

Resumen

Utilizaciones básicas de pastelería

Introducción

Uso y manejo de la manga pastelera

Uso y manejo del cornet o cartucho

Uso, estirado y manejo con rodillo

Uso y manejo de herramientas y utillaje específico

Resumen

UF0820: Elaboraciones básicas de productos de pastelería

Masas y pastas de múltiples aplicaciones

Introducción

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

Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas)

Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas

Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas

Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones

Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas

Refrigeración de productos de pastelería

Conservación y almacenamiento

Rellenos y cremas

Introducción

Rellenos y cremas. Formulario y variaciones

Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias

Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en estas

Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas

Conservación y almacenamiento

Jarabes, baños de cobertura y mermeladas

Introducción

Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y

materias primas necesarias

Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas

Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas

Conservación y almacenamiento

Pastas, mignardises y petit fours

Introducción

Formularios

Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias

Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, así como las posibles variaciones en estas

Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petit fours

Conservación y almacenamiento

Salsas y coulis

Introducción

Formulario y variaciones

Preparación de salsas y coulis, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias

Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas, así como las posibles variaciones en estas

Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulis y las salsas

Conservación y almacenamiento

UF0821: Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería

Acabado y presentación de pastelería y repostería

Introducción

Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos

Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería

Esquemas, fases y riesgos en la ejecución

Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras

Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería

Resumen

Decoración de productos de repostería

Introducción

Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas.

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

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones

Tendencias en la presentación de elaboraciones

Decoraciones de chocolate

Posibles problemas y cómo evitarlos

Composición básica de las coberturas

Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos)

Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado

Conservación y almacenamiento

Resumen

Decoraciones con caramelo y frutas

Introducción

Materias primas para la obtención del caramelo

El azúcar: puntos y aplicaciones

Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo

Cocción del azúcar

Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas)

Conservación y almacenamiento del caramelo

Decoraciones con frutas

Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería

Utensilios para la talla y manipulación de frutas

Posibles problemas y cómo evitarlos

Conservación y almacenamiento de la fruta

Resumen