Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería. HOTR0509 - Repostería

Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería. HOTR0509 - Repostería

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción establecidos. Especificar los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de pastelería y repostería. Identificar y aplicar los métodos y equipos adecuados para la conservación y regeneración de productos crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para pastelería y repostería

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.

© icaformación2026

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.

© icaformación2026

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:

Realización de operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería

Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones.

Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.

Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería.

Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

Operaciones y técnicas básicas en pastelería-repostería

Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.

Operaciones básicas: pesar, medir volúmenes, batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, cocer y freír.

Técnicas básicas: encamisado y preparación de moldes y latas, pintado de piezas, templado de chocolate, manejo del rodillo, espátula, manga pastelera, y cartucho o cornet.

© icaformación2026

Elaboración de masa y pastas en pastelería y repostería

Características distintivas de los distintos tipos de masas.

Principales tipos de masa.

Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas y pastas de pastelería y repostería.

Formulaciones.

Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.

Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

Elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales

Colectivos especiales en alimentación.

Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias.

Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.

Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.

Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

Aplicación de las técnicas de frío en la elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería

Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.

Congelación-descongelación de productos de pastelería y repostería.

Refrigeración de productos de pastelería.

© icaformación2026

Equipos específicos: composición y regulación.

Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

© icaformación2026