

Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería. HOTR0509 - Repostería

Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería. HOTR0509 - Repostería

Duración: 40 horas

Precio: 220 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Realizar los procesos de preparación de elaboraciones complementarias para pastelería-repostería, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos. Identificar y aplicar los métodos y equipos adecuados en la conservación y regeneración de productos complementarios para elaboraciones de 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:

Operaciones previas a las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería

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

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 para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.

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

Elaboración de cremas o rellenos dulces

Principales tipos de cremas.

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.

Formulación de las distintas elaboraciones.

© icaformación2026

Secuencia de operaciones.

Determinación del punto de montaje, batido y consistencia y características propias de cada crema.

Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.

Conservación y normas de higiene.

Identificación de los productos finales adecuados para cada tipo de crema.

Elaboración de rellenos salados

Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras.

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.

Formulación de las distintas elaboraciones.

Secuencia de operaciones.

Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.

Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.

Conservación y normas de higiene.

Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

Elaboración de cubiertas en pastelería

Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras.

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.

Formulación de las distintas elaboraciones.

© icaformación2026

Secuencia de operaciones.

Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.

Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.

Conservación y normas de higiene.

Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales

Principales colectivos especiales.

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 elaboraciones complementarias de pastelería-repostería

Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.

Congelación-descongelación de productos complementarios de pastelería y repostería.

Refrigeración de productos complementarios de pastelería.

Equipos específicos: composición y regulación.

Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

© icaformación2026

© icaformación2026