Hotr0509 Repostería

Hotr0509 Repostería

Duración: 500 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: A distancia

Titulación:

Titulación acreditativa del Certificado de Profesionalidad HOTR0509 Repostería regulado en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo

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:

PARTE 1. ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍAUNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍAUNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE OPERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar.
2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
3. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
4. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería.
5. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES Y TÉCNICAS BÁSICAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA

1. Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.
2. Operaciones básicas: pesar, medir volúmenes, batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, cocer y freír.
3. 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE MASA Y PASTAS EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

1. Características distintivas de los distintos tipos de masas.
2. Principales tipos de masa.
3. * Masas de hojaldre. Principales elaboraciones: milhojas, palmeras, vol au vents, cañas, palmeras, cornetes, herraduras y otras)
4. * Masas azucaradas. Principales elaboraciones: lenguas de gato, tulipas, pastas rizadas de manga, pastas lisas de manga, pastas de corte, pasta brisa salada (Quiche Lorraine) y dulce, pasta sablée, tejas u otros.
5. * Masas escaldadas. Principales elaboraciones: petisús, buñuelos y churros.
6. * Masas batidas. Principales elaboraciones: magdalenas, sobaos, mantecadas, bizcocho de molde, bizcocho de plancha, compacto, soletilla, y otros.
7. * Masas de repostería y otras elaboraciones. Principales elaboraciones: Merengues, tocinillos, flanes, yemas, semifríos (bavarois, mousses, charlotas, parfait), crema catalana y otras.

© icaformación2025

8. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas y pastas de pastelería y repostería.
9. Formulaciones.
10. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
11. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA PARA COLECTIVOS ESPECIALES: DIABÉTICOS, CELÍACOS, INTOLERANTES A LA LACTOSA, AL HUEVO Y OTROS.

1. Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias.
2. Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.
3. Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.
4. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE FRÍO EN LA ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

1. Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.
2. Congelación-descongelación de productos de pastelería y repostería.
3. Refrigeración de productos de pastelería.
4. Equipos específicos: composición y regulación.
5. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍAUNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

1. Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar.
2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
3. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
4. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.
5. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE CREMAS O RELLENOS DULCES.

1. Principales tipos de cremas:
2. * Cremas con huevo: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras.
3. * Cremas batidas: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras.
4. * Cremas ligeras: Chantilly, fondant y otras.
5. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.
6. Formulación de las distintas elaboraciones.
7. Secuencia de operaciones.
8. Determinación del punto de montaje, batido y consistencia y características propias de cada crema.
9. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
10. Conservación y normas de higiene.
11. Identificación de los productos finales adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS.

© icaformación2025

1. Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras.
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.
4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
9. Elaboración de cubiertas en pastelería:
10. Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros:

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE FRÍO EN ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA.

1. Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.
2. Congelación-descongelación de productos complementarios de pastelería y repostería.
3. Refrigeración de productos complementarios de pastelería.
4. Equipos específicos: composición y regulación.
5. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

PARTE 2. OFERTAS DE REPOSTERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROL DE CONSUMOSUNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.

1. Tipos de establecimientos y formulas de restauración:
2. * Pastelería tradicional.
3. * Pastelería industrial.
4. * Distribuidor de pastelería.
5. * Establecimientos que venden productos de pastelería.
6. * Otros establecimientos especializados.
7. Estructura organizativa y funcional.
8. Aspectos económicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS OFERTAS DE REPOSTERÍA.

1. Definición de los elementos y variables de las ofertas de repostería.
2. Planificación y diseño de ofertas: la carta, catálogos para venta directa o a hostelería, otras.
3. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento interno para confección de ofertas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO INTERNO.

1. El departamento de economato y bodega.
2. El ciclo de compra.
3. Registros documentales de compras.
4. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
5. Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
6. Departamentos o unidades que intervienen.
7. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
8. Formalización del pedido de almacén y su traslado.
9. Recepción y verificación de la entrega.
10. Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.

© icaformación2025

11. Control de stocks.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES.

1. Definición y clases de costes.
2. Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
3. Control de consumos. Aplicación de métodos.
4. Componentes de precio.
5. Métodos de fijación de precios.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA APLICADA A REPOSTERÍA.

1. Diferencia entre alimentación y nutrición.
2. Caracterización de los grupos de alimentos:
3. * Harinas.
4. * Grasas.
5. * Lácteos y derivados.
6. * Ovoproductos.
7. * Frutas.
8. * Chocolates y coberturas.
9. * Frutos secos.
10. * Azúcares y varios.
11. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
12. Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
13. Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas de repostería dirigidos a distintos colectivos.
14. Peculiaridades de la alimentación colectiva.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN.

1. Aseguramiento de la calidad.
2. Características peculiares.
3. Concepto de calidad por parte del cliente.
4. Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
5. Técnicas de autocontrol. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APYPCC)
6. Actividades de prevención y control de los insumos.

PARTE 3. PRODUCTOS DE REPOSTERÍAUNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTASUNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS E INSTALACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
4. Eliminación de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBTENCIÓN DE MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES.

1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
2. Preparación de latas y moldes.

© icaformación2025

3. Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha.
4. Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MASAS HOJALDRADAS.

1. Materias primas: La harina, materia grasa, agua y sal.
2. Fundamentos del proceso de hojaldrado: amasado, volteado, metodo de elaboracion y desarrollo del hojaldre.
3. Tipos de hojaldre:
4. * Hojaldre común.
5. * Hojaldre invertido.
6. * Hojaldre rápido.
7. * Hojaldre mitad/mitad.
8. Principales elaboraciones de masas hojaldradas: Palmeras, lazos, canutillos, milhojas y otras.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MASAS BATIDAS O ESPONJADAS, ESCALDADAS Y AZUCARADAS.

1. Procesos de elaboración.
2. Principales elaboraciones con masas batidas:
3. Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial.
4. Bizcochos ligeros: espuma o soletilla.
5. Bizcochos superligeros: Planchas y bizcocho para enrollar.
6. Bizcochos pesados: Genoves, joconda, franchipán, rusos, sacher, magdalenas, cakes y otros.
7. La pasta choux.
8. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas.
9. Principales piezas que se elaboran con la pasta choux: Bocaditos de nata, buñuelos de viento, duquesas, relámpagos, eclairs y otras.
10. Proceso general de elaboración de masas azucaradas: ingredientes, técnicas y pasos a seguir.
11. Principales elaboraciones con masas azucaradas:
12. Las pastas de manga: lenguas de gato, pastas rizadas, pastas de té, virutas, pasta de coco y otras.
13. Las pastas secas: pasta sableux, quebrada dulce y salada, brisa, flora y pastas españolas: mazapán, mantecados y polvorones.
14. Pastas de bavas y savarines.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MASAS FRITAS.

1. Ingredientes y técnicas.
2. Procesos de elaboración.
3. Principales masas fritas: churros, huesos de San Expedito, pasta Orly, pestiños y bartolillos, flores y otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

1. Decoración de productos en pastelería/reposteria. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
2. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE POSTRES DE COCINAUNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS PARA LAS ELABORACIONES DE POSTRES EN RESTAURACIÓN.

© icaformación2025

© icaformación2025

1. Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
2. Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
3. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE FRUTAS Y DE LÁCTEOS Y HUEVOS.

1. Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
2. Principales postres a base de frutas:
3. Postres con nombre propio: Albaricoques Condé, Platano flambé y otros.
4. Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
5. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
6. Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
7. Principales postres a base de lácteos:
8. Tortillas: Tortilla al ron, tortilla Alaska, tortilla soufflé.
9. Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
10. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE POSTES FRITOS O DE SARTÉN Y SEMIFRÍOS.

1. Postres fritos o de sarten. Descripcion, analisis, tipos, caracteristicas, aplicaciones y conservacion.
2. Principales postres fritos o de sarten:
3. * Torrijas.
4. * Leche frita.
5. * Crepes.
6. * Tortitas americanas.
7. Procedimientos de ejecucion de postres fritos o de sarten.
8. Aplicacion de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevencion de riesgos laborales y de proteccion ambiental.
9. Semifrios. Descripcion, aplicaciones y conservacion.
10. Principales tipos de semifrios:
11. Organizacion y secuenciacion de fases para la obtencion de semifrios.
12. Procedimientos de ejecucion para la obtencion de semifrios.
13. Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevencion de riesgos laborales y de proteccion ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS TARTAS.

1. Las tartas. Descripcion, analisis, caracteristicas, aplicaciones y conservacion caracteristicas generales.
2. Principales Tartas:
3. * Tarta de trufa.
4. * Tarta San Marcos.
5. * Tarta Selva Negra y otras.
6. Procedimientos de ejecucion de las tartas.
7. Aplicacion de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevencion de riesgos laborales y de proteccion ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

© icaformación2025

© icaformación2025

1. Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
2. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
3. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
4. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN PRODUCTOS DE HELADERÍA.

1. Aseguramiento de la calidad.
2. APYPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos).
3. Certificación de los sistemas de calidad.
4. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

UNIDAD FORMATIVA 3. ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE HELADOSUNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Características de la maquinaria utilizada.
5. Utillaje y herramientas del obrador de pastelería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS MÁS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

1. Principales materias primas:
2. * Grasas.
3. * Lácteos y derivados.
4. * Ovoproductos.
5. * Frutas.
6. * Chocolates y coberturas.
7. * Frutos secos.
8. * Azúcares y varios.
9. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
10. Presentación comercial de las diferentes materias primas y categorías comerciales.
11. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.
12. Aplicaciones de las materias primas en la elaboración de productos hechos a base de masas y pastas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESARROLLO DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PREELABORACIONES Y ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
3. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

1. Procesos de ejecución de fases.

© icaformación2025

2. Pasteurización.
3. Homogeneización.
4. Maduración.
5. Terminología básica.

© icaformación2025