

Código: 27011

Unidad Formativa:
UF0819 - Preelaboración de productos básicos de pastelería

Módulo: MF1334_1 - PREELABORACIÓN, ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN EN PASTELERÍA

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0109 - OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA

Modalidad: ONLINE

Duración: 90h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se 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 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para realizar las operaciones de preelaboración de productos básicos de pastelería propias de un obrador, con el dominio de la maquinaria adecuada y el conocimiento de las materias primas que intervienen en cada elaboración. Está dirigido a personas que desean iniciarse o consolidar su actividad profesional en pastelería, así como a quienes ya trabajan en cocina y necesitan incorporar los fundamentos técnicos del sector. A lo largo del recorrido formativo se estudian los equipos, el utillaje y las instalaciones del obrador, se reconocen las características y aplicaciones de las materias primas y se practican las preelaboraciones y las utilizaciones básicas más habituales, desde el montado de nata y merengue hasta el manejo de la manga pastelera y el cornet. El enfoque es eminentemente práctico y atiende al control del proceso, a los riesgos de la ejecución y al cuidado, la limpieza y el mantenimiento de los medios de trabajo. Al finalizar, el alumnado será capaz de seleccionar y preparar las materias primas, operar la maquinaria y el utillaje característicos de la pastelería y ejecutar con destreza las preelaboraciones básicas, garantizando la calidad y la seguridad de las elaboraciones.

Contenidos

Módulo 1: Maquinaria, equipos y utillaje de pastelería
1.1 - Clasificación de los equipos: generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar
1.2 - Cámaras frigoríficas, hornos y armarios de fermentación: funciones y aplicaciones
1.3 - Batidoras amasadoras, laminadoras, heladoras y trituradoras refinadoras
1.4 - Divisores de masa, inyectoras dosificadoras, atemperadoras de chocolate y freidoras
1.5 - Mobiliario específico del obrador: pilas, mesas, carros, portalatas y estanterías
1.6 - Batería, herramientas y pequeño utillaje de uso común
1.7 - Moldes, aros, placas de horno y elementos de acabado y presentación
1.8 - Nuevas tecnologías aplicadas a la pastelería y mantenimiento de uso de los equipos
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Materias primas de uso común en pastelería
2.1 - La harina: tipos, cualidades organolépticas y aplicaciones en el obrador
2.2 - Grasas vegetales, animales e hidrogenadas: comportamiento y usos
2.3 - Huevos y ovoproductos: formatos comerciales, cualidades y aplicaciones
2.4 - Azúcares y edulcorantes: variedades, características y funciones en las masas
2.5 - Lácteos: leche, nata y derivados en las elaboraciones de pastelería
2.6 - Frutas, frutos secos, verduras, carnes y pescados: usos en pastelería
2.7 - Aromas, especias y otros productos: criterios de selección y aplicaciones
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Preelaboración de las materias primas
3.1 - Terminología pastelera relacionada con la preelaboración
3.2 - Tratamientos característicos y preparación previa de las materias primas
3.3 - El merengue: tipos, montado y puntos de consistencia
3.4 - Montado de nata y trufa: técnicas y control del punto
3.5 - Gelatinas, glaseados y puntos del azúcar
3.6 - Pomado de mantequilla y purés de frutas
3.7 - Fases del proceso, riesgos en la ejecución y operaciones de control
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Utilizaciones básicas y técnicas de acabado
4.1 - Preparación y manejo de la manga pastelera
4.2 - Boquillas, carga y cierre de la manga
4.3 - El cornet o cartucho: confección y técnicas de escritura y decoración
4.4 - Uso del rodillo: estirado y manejo de la masa
4.5 - Espátulas, acanaladores, lenguas y rebanaderas
4.6 - Atemperadora de chocolate, cazo eléctrico, termómetros y pesajarabes
Resumen del módulo 4