

Código: 27012

Unidad Formativa:
UF0820 - Elaboraciones básicas de productos 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

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 elaborar de forma autónoma las preparaciones básicas de pastelería que sirven de base a la producción de obradores y servicios de restauración, con criterios de calidad, higiene y aprovechamiento de los recursos. Se dirige a personas con experiencia inicial o intermedia en el oficio que desean consolidar las técnicas fundamentales y ampliar su repertorio profesional. El alumnado aprende a organizar las fases de trabajo, a seleccionar los útiles y las materias primas y a aplicar los procesos propios de las masas, las cremas y rellenos, los jarabes y coberturas, las pastas y petit fours, las salsas y coulís, los sorbetes y helados, los postres de restauración, las tartas y la pastelería salada, controlando en cada caso su conservación y almacenamiento. La práctica ocupa un lugar central: se insiste en el punto de cocción, el equilibrio de texturas y sabores, el montaje y la presentación, y en la resolución de las variaciones habituales de cada elaboración. Al finalizar, el alumnado será capaz de ejecutar con precisión y autonomía el repertorio de elaboraciones básicas de pastelería, integrarlas en composiciones más complejas y mantener la calidad y la seguridad de los productos hasta su servicio.

Contenidos

Módulo 1: Masas y pastas de múltiples aplicaciones
1.1 - Planificación y secuenciación de las fases de elaboración
1.2 - Preparación de moldes, latas, utensilios y herramientas
1.3 - Masas hojaldradas: fundamento del hojaldrado y tipos
1.4 - Principales elaboraciones con masas hojaldradas
1.5 - Masas batidas o esponjadas: proceso y elaboraciones
1.6 - Masas escaldadas: fundamento, proceso y elaboraciones
1.7 - Masas azucaradas: proceso general y elaboraciones
1.8 - Refrigeración, conservación y almacenamiento de los productos
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Rellenos y cremas
2.1 - Formularios de rellenos y cremas y sus variaciones
2.2 - Selección de herramientas y materias primas
2.3 - Cremas con base de huevo
2.4 - Cremas con nata y cremas con fruta
2.5 - Cremas con base de caramelo
2.6 - Trufas y pralines
2.7 - Fases, procesos de elaboración y posibles variaciones
2.8 - Aplicaciones y destinos finales de rellenos y cremas
2.9 - Conservación y almacenamiento
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Jarabes, baños de cobertura y mermeladas
3.1 - Jarabes: tipos y preparación
3.2 - Baños de cobertura: composición y preparación
3.3 - Mermeladas: elaboración y punto de cocción
3.4 - Herramientas y materias primas necesarias
3.5 - Fases y procesos de elaboración y sus variaciones
3.6 - Aplicaciones y destinos finales
3.7 - Conservación y almacenamiento
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Pastas, mignardises y petit fours
4.1 - Formularios de pastas, mignardises y petit fours
4.2 - Selección de útiles y materias primas
4.3 - Pastas: tipos y técnicas de elaboración
4.4 - Mignardises: elaboración y acabados
4.5 - Petit fours: elaboración y presentación
4.6 - Fases, procesos de elaboración y posibles variaciones
4.7 - Aplicaciones y destinos finales
4.8 - Conservación y almacenamiento
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Salsas y coulís
5.1 - Formularios de salsas y coulís y sus variaciones
5.2 - Selección de útiles y materias primas

5.3 - Técnicas de elaboración de salsas
5.4 - Técnicas de elaboración de coulís
5.5 - Fases del proceso y posibles variaciones
5.6 - Aplicaciones y posibilidades de uso
5.7 - Conservación y almacenamiento
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Sorbetes y helados
6.1 - Formularios de sorbetes y helados de frutas
6.2 - Formularios de helados de base láctea
6.3 - Maquinaria, útiles y materias primas
6.4 - Técnicas de elaboración de sorbetes
6.5 - Técnicas de elaboración de helados y variaciones
6.6 - Aplicaciones de sorbetes y helados
6.7 - Conservación y almacenamiento
Resumen del módulo 6
Módulo 7: Postres en restauración
7.1 - Postres básicos de base láctea
7.2 - Postres a base de frutas, fritos y de sartén
7.3 - Semifríos: bavarois y mousses
7.4 - Formulación y creación de postres
7.5 - Maquinaria, útiles y materias primas
7.6 - Técnicas, fases y posibles variaciones
7.7 - Diseño y combinación de las elaboraciones básicas
7.8 - Conservación y almacenamiento
Resumen del módulo 7
Módulo 8: Tartas
8.1 - Montaje y composición de tartas
8.2 - Tarta alsaciana y tartas de fruta
8.3 - Tartas de crema de mantequilla, de yema y de nata
8.4 - Tartas de trufa y tarta de queso
8.5 - Tarta de Santiago y brazos de gitano
8.6 - Tartas con base de hojaldre: milhojas y bandas de fruta
8.7 - Tartas con base de semifríos o mousses
8.8 - Aplicación de las tartas en los servicios de restauración
Resumen del módulo 8
Módulo 9: Pastelería salada
9.1 - Clasificación de los grupos de pastelería salada
9.2 - Elaboraciones de pan: pizzas, empanadas, canapés, bocadillos y sándwiches
9.3 - Pasta quebrada salada: quichés y tartaletas
9.4 - Hojaldre salado: vol-au-vent, saladitos, sacristanes y empanadillas
9.5 - Fórmulas y procesos de elaboración
9.6 - Rellenos de verduras, pescados y carnes
9.7 - Condimentos, especias y maquinaria necesaria
Resumen del módulo 9