

Código: 27013

Unidad Formativa:
UF0821 - Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería

Módulo: MF1334_1 - PREELABORACIÓN, ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN EN PASTELERÍA

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0109 - OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA

Modalidad: ONLINE

Duración: 30h.

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 el acabado, la presentación y la decoración de productos de repostería y pastelería con criterios profesionales de calidad, y se dirige a quienes desean desarrollar su labor en obradores y establecimientos de pastelería. A lo largo de su recorrido, el alumnado aprende a interpretar las combinaciones organolépticas desde los sentidos, a organizar el puesto y los útiles de acabado y a aplicar baños, escarchados, borduras y técnicas básicas de presentación. La formación profundiza en la decoración de repostería mediante el dominio de las coberturas de chocolate, el atemperado, el control de temperaturas, el pintado a pistola y la elaboración de piezas y motivos, así como en el trabajo con caramelo y fruta, desde los puntos del azúcar y la cocción hasta la talla, la conservación y la resolución de problemas frecuentes. Al finalizar, el alumnado será capaz de ejecutar acabados y decoraciones de repostería y pastelería combinando chocolate, caramelo y fruta con criterio estético, control técnico y calidad en el resultado final.

Contenidos

Módulo 1: Acabado y presentación de productos de pastelería
1.1 - La percepción sensorial como fundamento de las combinaciones organolépticas
1.2 - Criterios para clasificar acabados y presentaciones
1.3 - Esquemas de trabajo: fases de ejecución y riesgos asociados
1.4 - Organización del puesto y preparación de los útiles de acabado
1.5 - Baños, escarchados y borduras: decoraciones de ejecución sencilla
1.6 - Técnicas básicas para el acabado y la presentación
1.7 - Control de calidad y evaluación del resultado final
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Decoración de productos de repostería
2.1 - Pautas y combinaciones básicas para decorar repostería
2.2 - Experimentación con combinaciones y valoración de resultados
2.3 - Tendencias actuales en la presentación de elaboraciones
2.4 - Composición básica de las coberturas de chocolate
2.5 - Fundido, atemperado y control de temperaturas del chocolate
2.6 - Temperatura del obrador, del relleno y de los moldes: enfriamiento y acondicionamiento
2.7 - Elaboraciones con chocolate: piezas, bombonería y motivos decorativos
2.8 - Pintado a pistola: preparación de la pintura y forma de aplicación
2.9 - Problemas frecuentes, conservación y almacenamiento de las elaboraciones
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Decoraciones con caramelo y frutas
3.1 - Materias primas para elaborar caramelo
3.2 - El azúcar: puntos de cocción y aplicaciones
3.3 - Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo
3.4 - Cocción del azúcar y control del proceso
3.5 - Trabajos con caramelo: flores, hojas, lazos y piezas sopladas
3.6 - Decoraciones con fruta: selección de las variedades más adecuadas
3.7 - Utensilios para la talla y la manipulación de frutas
3.8 - Problemas frecuentes con el caramelo y la fruta y cómo evitarlos
3.9 - Conservación y almacenamiento del caramelo y de las frutas
Resumen del módulo 3