Código: 27023

Unidad Formativa:
UF1052 - Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería

Módulo: MF0306_2 - ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0509 - REPOSTERÍA

Modalidad: ONLINE

Duración: 80h.

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 organizar y ejecutar las operaciones previas y las técnicas básicas propias de la pastelería y la repostería, desde el cálculo de necesidades y el aprovisionamiento interno hasta la preparación de los equipos, la regeneración de materias primas y el control de insumos y procesos. A lo largo del recorrido se profundiza en la elaboración de las distintas masas y pastas, como las de hojaldre, las azucaradas, las escaldadas, las batidas y las masas de repostería, atendiendo a sus fundamentos, formulaciones, parámetros de control y a la detección y corrección de anomalías. El alumnado aprende también a adaptar las elaboraciones a colectivos con alergias e intolerancias alimentarias y a aplicar las técnicas de frío, ajustando fórmulas y procesos de congelación, descongelación y refrigeración con los equipos adecuados. Al finalizar, el alumnado será capaz de elaborar masas y pastas de pastelería y repostería con criterios de calidad y adecuación al cliente, resolviendo las incidencias que puedan surgir durante el proceso.

Contenidos

Módulo 1: Operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería
1.1 - Deducción y cálculo de las necesidades de género para las elaboraciones previstas
1.2 - Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y operaciones asociadas
1.3 - Prevención y control de insumos y procesos frente a resultados defectuosos
1.4 - Regeneración y acondicionamiento de materias primas
1.5 - Identificación y manejo de los equipos asociados a las elaboraciones
1.6 - Parámetros de control de los equipos y su ajuste
1.7 - Organización del puesto y secuenciación de las operaciones previas
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Operaciones y técnicas básicas en pastelería y repostería
2.1 - Vocabulario técnico asociado a la pastelería y la repostería
2.2 - Operaciones básicas de preparación: pesar, medir volúmenes, batir, mezclar, amasar, incorporar y tamizar
2.3 - Operaciones básicas de cocinado: cocer y freír
2.4 - Tipologías, métodos y aplicaciones comunes de las operaciones básicas
2.5 - Procedimientos de ejecución, parámetros de control y valoración de resultados
2.6 - Técnicas básicas de moldeado y acabado: encamisado, preparación de moldes y latas, pintado de piezas y templado de chocolate
2.7 - Técnicas básicas de manipulación: rodillo, espátula, manga pastelera y cartucho o cornet
2.8 - Ensayos prácticos, control y valoración de resultados en las técnicas básicas
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Elaboración de masas y pastas de pastelería y repostería
3.1 - Características distintivas de los distintos tipos de masas
3.2 - Clasificación de las principales masas y pastas
3.3 - Masas de hojaldre y sus elaboraciones: milhojas, palmeras, vol au vents, cañas, cornetes y herraduras
3.4 - Masas azucaradas: lenguas de gato, tulipas, pastas rizadas y lisas de manga, pastas de corte, pasta brisa salada y dulce, pasta sablée y tejas
3.5 - Masas escaldadas: petisús, buñuelos y churros
3.6 - Masas batidas: magdalenas, sobaos, mantecadas, bizcocho de molde y de plancha, compacto y soletilla
3.7 - Masas de repostería: merengues, tocinillos, flanes, yemas, semifríos y crema catalana
3.8 - Fundamentos de los procesos de elaboración y formulaciones de cada tipo de masa
3.9 - Parámetros de control del proceso y principales anomalías, causas y correcciones
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Elaboraciones para colectivos especiales: diabéticos, celíacos e intolerantes a la lactosa, al huevo y otros
4.1 - Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias
4.2 - Colectivos destinatarios y necesidades específicas de formulación
4.3 - Formulación y ficha técnica de los productos destinados a estos colectivos

4.4 - Materias primas sustitutivas y cambios tecnológicos del proceso
4.5 - Puntos clave en la elaboración de productos adaptados
4.6 - Control de resultados y principales anomalías, causas y correcciones
4.7 - Valoración sensorial y ajuste de las elaboraciones adaptadas
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Aplicación de las técnicas de frío en la elaboración de masas y pastas
5.1 - Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración a las técnicas de frío
5.2 - Congelación de productos de pastelería y repostería
5.3 - Descongelación: procedimientos y control de resultados
5.4 - Refrigeración de productos de pastelería y repostería
5.5 - Equipos específicos de frío: composición y regulación
5.6 - Parámetros de control de temperaturas y tiempos
5.7 - Principales anomalías, causas y posibles correcciones
Resumen del módulo 5