Código: 27028

Unidad Formativa:
UF0069 - Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales

Módulo: MF0261_2 - PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0408 - COCINA

Modalidad: ONLINE

Duración: 40h.

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 desenvolverse con autonomía en el obrador de repostería, desde el conocimiento de la maquinaria, la batería, los moldes y el utillaje hasta la elaboración y presentación de postres elementales. Se dirige a personas que desean adquirir una base profesional sólida en el manejo de materias primas, preparaciones básicas y técnicas de cocinado propias del sector. El alumnado aprende a seleccionar y conservar los equipos y las herramientas, a reconocer las características y funciones tecnológicas de harinas, grasas, azúcares, cacao, frutas, huevos y productos auxiliares, y a aplicar los procesos de elaboración y cocción que condicionan el resultado final. También se aborda la regeneración de productos de repostería y la decoración y el emplatado de los postres, con atención a la seguridad, la conservación y la calidad del acabado. Al finalizar, el alumnado será capaz de organizar su puesto de trabajo, ejecutar preparaciones básicas y postres elementales con criterios técnicos y presentarlos con un acabado profesional.

Contenidos

Módulo 1: Maquinaria, batería, utillaje y herramientas de repostería
1.1 - Equipos y maquinaria de repostería: clases, prestaciones y criterios de elección
1.2 - Puesta a punto de la maquinaria: limpieza, mantenimiento y prevención de riesgos
1.3 - La batería de cocina: materiales, propiedades y usos
1.4 - Moldes y recipientes: tipos y aplicaciones en el obrador
1.5 - Utillaje auxiliar: instrumentos de pesaje, corte y extensión
1.6 - Herramientas manuales: cuidado, conservación y preparación
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Materias primas en repostería
2.1 - La harina: variedades, propiedades y aplicaciones
2.2 - Materias grasas: mantequilla, margarina y otros cuerpos grasos
2.3 - Azúcares y edulcorantes: clases y funciones en la elaboración
2.4 - Cacao y chocolate: derivados, coberturas y usos
2.5 - Frutas y derivados: pulpas, mermeladas, confituras y frutas confitadas
2.6 - Huevos, ovoproductos y frutos secos: propiedades y aplicaciones
2.7 - Gelatinas, especias, preparados mix y productos decorativos
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones
3.1 - Materias primas propias de las preparaciones básicas
3.2 - Las preparaciones básicas: composición y procesos de elaboración
3.3 - Factores que influyen en la elaboración y la conservación
3.4 - Preparaciones de azúcar y cremas básicas
3.5 - Elaboraciones con frutas, chocolate y almendra
3.6 - Masas y otras preparaciones de uso múltiple
3.7 - Preparaciones básicas de origen industrial
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Técnicas de cocinado en repostería
4.1 - El cocinado en repostería: fundamentos e influencia en el resultado
4.2 - El horneado: parámetros de control y ajuste
4.3 - La fritura: temperaturas de trabajo y manejo del aceite
4.4 - El salteado con aceite y con mantequilla
4.5 - Cocciones en agua y al vapor
4.6 - Criterios para elegir la técnica de cocción adecuada
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Postres elementales
5.1 - El postre dentro del menú: funciones y peso
5.2 - Clasificación de los postres elementales
5.3 - Postres de fruta y de lácteos
5.4 - Postres elaborados con crema, huevo y azúcar
5.5 - Postres fritos, horneados y de tradición repostera
5.6 - Elaboración y control de los postres más representativos
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Regeneración de productos de repostería

6.1 - La regeneración de productos: concepto y finalidad
6.2 - Técnicas y procesos de regeneración: clases
6.3 - Equipos empleados en la regeneración
6.4 - Fases del proceso, riesgos y verificación de resultados
6.5 - Operaciones previas y de apoyo a la regeneración
6.6 - Postres y productos preparados: tipologías
Resumen del módulo 6
Módulo 7: Presentación y decoración de postres elementales
7.1 - Criterios de presentación según la clase de postre
7.2 - Técnicas de decoración aplicadas a cada postre
7.3 - Manga pastelera, cornet y otros utensilios de decoración
7.4 - Cremas, chocolates y preparaciones para el acabado
7.5 - Vajilla y emplatado: criterios y funciones
7.6 - Acabados, equilibrio visual y puesta a punto final
Resumen del módulo 7