Código: 27032

Unidad Formativa:
UF1053 - Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería

Módulo: MF0306_2 - ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0509 - REPOSTERÍA

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

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 desarrollar las operaciones previas y las elaboraciones complementarias propias de la pastelería y la repostería, desde el cálculo de necesidades y el acondicionamiento de materias primas hasta la obtención de cremas, rellenos, cubiertas y productos adaptados a colectivos con necesidades alimentarias específicas. Está dirigido a profesionales y personas en formación del sector que desean consolidar una base técnica sólida y aplicar criterios de calidad, higiene y conservación en cada fase del proceso. El alumnado aprende a formular y ejecutar cremas y rellenos dulces, rellenos salados y cubiertas, a controlar los puntos de montaje y consistencia, a corregir las anomalías más frecuentes y a aplicar las técnicas de frío para mantener las propiedades de las elaboraciones. Al finalizar, el alumnado será capaz de organizar y ejecutar de forma autónoma estas elaboraciones, ajustando fórmulas y procesos a las características del producto y a las necesidades de los distintos colectivos.

Contenidos

Módulo 1: Operaciones previas a las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería
1.1 - Cálculo y deducción de las necesidades de género según las elaboraciones previstas
1.2 - Aprovisionamiento interno: formalización de la documentación y operaciones asociadas
1.3 - Prevención y control de insumos y procesos para evitar resultados defectuosos
1.4 - Regeneración y acondicionamiento de las materias primas
1.5 - Identificación de los equipos asociados y sus parámetros de control
1.6 - Organización del puesto y preparación de la maquinaria auxiliar
1.7 - Verificación de la calidad de las materias primas y del material de trabajo
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Elaboración de cremas y rellenos dulces
2.1 - Principales familias de cremas: con huevo, batidas y ligeras
2.2 - Cremas con huevo: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema y crema de mantequilla
2.3 - Cremas batidas: almendra, muselina, moka, trufa y nata montada
2.4 - Cremas ligeras: Chantilly, fondant y otras preparaciones
2.5 - Ingredientes propios y formulación de cada elaboración
2.6 - Secuencia de operaciones y determinación del punto de montaje, batido y consistencia
2.7 - Anomalías y defectos frecuentes: análisis y posibles correcciones
2.8 - Conservación, normas de higiene y productos finales adecuados para cada tipo de crema
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Rellenos salados, cubiertas y elaboraciones para colectivos especiales
3.1 - Tipos de rellenos salados: cremas base para rellenos y crema bechamel
3.2 - Ingredientes propios, formulación y secuencia de operaciones de los rellenos salados
3.3 - Punto de montaje, batido y consistencia; anomalías y correcciones
3.4 - Conservación, normas de higiene y productos adecuados para cada relleno
3.5 - Cubiertas en pastelería: glaseados, pastas de almendra, crema de chocolate y brillos de frutas
3.6 - Ingredientes, formulación y secuencia de operaciones de las cubiertas
3.7 - Punto de consistencia, anomalías, conservación, higiene y productos adecuados
3.8 - Colectivos especiales: principales alergias e intolerancias alimentarias
3.9 - Formulación, ficha técnica, cambios tecnológicos, anomalías y correcciones en productos para colectivos especiales
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Aplicación de las técnicas de frío en las elaboraciones complementarias
4.1 - Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración al frío
4.2 - Refrigeración de productos complementarios de pastelería y repostería
4.3 - Congelación y descongelación de productos complementarios

4.4 - Equipos específicos de frío: composición y regulación
4.5 - Principales anomalías, causas y posibles correcciones
4.6 - Conservación de las características de los productos tras el tratamiento por frío
4.7 - Secuenciación y control de las operaciones de frío
Resumen del módulo 4