Elaboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas

Código: 27033

Unidad Formativa:
UF1096 - Elaboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas

Módulo: MF0710_2 - PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0509 - REPOSTERÍA

Modalidad: ONLINE

Duración: 60h.

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 desenvolverse con autonomía en un obrador de pastelería y repostería, desde la preparación de los equipos y las instalaciones hasta la obtención y la presentación de elaboraciones a base de masas y pastas. A lo largo del recorrido se abordan las masas hojaldradas, las batidas o esponjadas, las escaldadas, las azucaradas y las fritas, atendiendo a las materias primas, a la secuenciación de las fases, a la cocción y a la conservación de los productos. La práctica ocupa un lugar central: el alumnado aprende a organizar el puesto de trabajo, a manejar la maquinaria y la batería propias del oficio y a decorar y presentar cada elaboración con criterios de calidad. Al finalizar, el alumnado será capaz de elaborar y presentar productos de pastelería y repostería a base de masas y pastas, aplicando las técnicas adecuadas en cada caso y valorando el resultado obtenido.

Contenidos

Módulo 1: Equipos e instalaciones del obrador de pastelería y repostería
1.1 - Maquinaria específica de pastelería y repostería: descripción y clasificación
1.2 - Batería, útiles y herramientas: tipologías y criterios de uso
1.3 - Ubicación y distribución de equipos en el obrador
1.4 - Puesta en marcha, regulación y parada de los equipos
1.5 - Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones
1.6 - Gestión y eliminación de residuos del obrador
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones
2.1 - Organización y secuenciación de las fases de obtención de masas y pastas
2.2 - Preparación de latas, moldes y superficies de trabajo
2.3 - El horneado de masas y pastas: parámetros y control de la cocción
2.4 - Fritura, sartén y plancha: técnicas y control
2.5 - Refrigeración y conservación de los productos obtenidos
2.6 - Verificación del resultado y ajuste de los parámetros de elaboración
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Elaboración de masas hojaldradas
3.1 - Materias primas del hojaldre: harina, materia grasa, agua y sal
3.2 - Fundamentos del hojaldrado: amasado y desarrollo de la masa
3.3 - El volteado: técnica, vueltas y reposos
3.4 - Tipos de hojaldre: común, invertido, rápido y mitad/mitad
3.5 - Principales elaboraciones de hojaldre: palmeras, lazos, canutillos y milhojas
3.6 - Cocción, conservación y presentación de las masas hojaldradas
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Masas batidas o esponjadas, escaldadas y azucaradas
4.1 - Procesos de elaboración de las masas batidas o esponjadas
4.2 - Bizcochos cocidos al vapor y bizcochos ligeros: capuchina, imperial, espuma y soletilla
4.3 - Bizcochos superligeros y bizcochos pesados: planchas, genovés, joconda, franchipán, sacher, magdalenas y cakes
4.4 - Masas escaldadas: fundamento y proceso de elaboración de la pasta choux
4.5 - Principales piezas de pasta choux: bocaditos de nata, buñuelos de viento, duquesas, relámpagos y eclairs
4.6 - Masas azucaradas: proceso general, ingredientes y técnicas
4.7 - Pastas de manga y pastas secas: lenguas de gato, pastas de té, sableux, quebrada, brisa, flora y pastas españolas
4.8 - Pastas de bavas y savarines
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Masas fritas
5.1 - Ingredientes y funciones en las masas fritas
5.2 - Técnicas y equipos para la fritura
5.3 - Procesos de elaboración de las masas fritas
5.4 - Principales masas fritas: churros, huesos de San Expedito, pasta Orly, pestiños y

bartolillos
5.5 - Flores y otras elaboraciones fritas tradicionales
5.6 - Control de la temperatura del aceite y calidad del frito
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Decoración y presentación de productos de pastelería y repostería
6.1 - Normas y combinaciones básicas en la decoración de pastelería y repostería
6.2 - Control y valoración de los resultados de la decoración
6.3 - Necesidades de conservación según el momento de uso o consumo
6.4 - Conservación según la naturaleza de la elaboración
6.5 - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones decorativas
6.6 - Criterios de presentación y acabado del producto terminado
Resumen del módulo 6