



Elaboraciones básicas de productos de pastelería (UF0820)

Elaboraciones básicas de productos de pastelería (UF0820)

Duración: 90 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno 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 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

- Temario desarrollado.
- Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.
- Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Masas y Pastas de múltiples aplicaciones

- 1.1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- 1.2. Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas).
- 1.3- Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.
- 1.4. Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.
- 1.5. Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.
- 1.6. Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.
- 1.7. Refrigeración de productos de pastelería.
- 1.8. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Rellenos y cremas.

- 2.1. Rellenos y cremas. Formulario y variaciones.
- 2.2. Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias:
 - 2.2.1. Cremas con nata
 - 2.2.2. Cremas con fruta
 - 2.2.3. Cremas con base de caramelo
 - 2.2.4. Trufas y pralinés.
- 2.3. Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en éstas.
- 2.4. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas.
- 2.5. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Jarabes, baños de cobertura y mermeladas.

- 3.1. Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.

3.2. Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas.

3.3. Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas.

3.4. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Pastas, mignardises y petit fours.

4.1. Formularios.

4.2. Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias.

4.3. Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, así como las posibles variaciones en éstas.

4.4. Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petit fours.

4.5. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Salsas y coulis.

5.1. Formulario y variaciones.

5.2. Preparación de salsas y coulis, seleccionando útiles y las materias primas necesarias.

5.3. Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas, así como las posibles variaciones en éstas.

5.4. Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulis y las salsas.

5.5. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Sorbetes y helados.

6.1. Formularios de sorbetes y helados de frutas y helados de base láctea.

6.2. Preparación de sorbetes y helados, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.

6.3. Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sorbetes y helados, así como, las posibles variaciones en éstas.

6.4. Aplicaciones de los helados y sorbetes.

6.5. Conservación y almacenamiento.

7. Postres en restauración.

7.1. Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas y fritos o de sartén.

7.2. Semifríos: Bavarois y mousses.

7.3. Postres en restauración: formulación y creación de postres.

7.4. Preparación de postres, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.

7.5. Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres, así como, las posibles variaciones en éstas.

7.6. Creación y diseño de postres, combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas.

7.7. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. Tartas.

8.1. Tartas. Montaje y composición.

8.2. Elaboración de tartas clásicas, tales como:

8.2.1. Tarta alsaciana

8.2.2. Tartas de fruta

8.2.3. Tartas con crema de mantequilla

8.2.4. Tartas de yema

8.2.5. Tartas de nata

- 8.2.6. Tartas de trufa
- 8.2.7. Tarta de queso
- 8.2.8. Tarta de Santiago
- 8.2.9. Brazos de gitano
- 8.2.10. Tartas con base de hojaldre (milhojas o bandas de frutas).
- 8.3. Tartas con base de semifrios o mousses.
- 8.4. Aplicación de las tartas en los servicios de restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. Pastelería salada.

9.1. Clasificación de los diferentes grupos:

- 9.1.1. Del pan (pizzas, empanadas, canapés, bocadillos y sandwiches).
- 9.1.2. De la pasta quebrada salada (Quiches y tartaletas).
- 9.1.3. De hojaldre (vol-au-vent, saladitos, sacristanes y empanadillas).

9.2. Formulas y procesos de elaboración.

9.3. Preparación de rellenos, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y especias)