

## Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.



**Área:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 40 h

**Precio:** 20.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de preparaciones básicas de repostería y postres elementales.
- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y, en su caso, de conservación, para obtener postres elementales.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las preparaciones básicas de repostería y postres elementales para su uso o consumo posterior.
- Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres elementales de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

### CONTENIDOS

#### Unidad didáctica 1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería.

- 1.1 Características de la maquinaria utilizada.
- 1.2 Batería, distintos moldes y sus características.
- 1.3 Utillaje y herramientas.

#### Unidad didáctica 2. Materias primas

- 2.1 Harina: distintas clases y usos.
- 2.2 Mantequilla y otras grasas.
- 2.3 Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes.
- 2.4 Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.
- 2.5 Distintos tipo de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.)
- 2.6 Almendras y otros frutos secos.
- 2.7 Huevos y ovoproductos.
- 2.8 Gelatinas, especias,...
- 2.9 Distintas clases de "mix"
- 2.10 Productos de decoración.

#### Unidad didáctica 3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería.

- 3.1 Materias primas empleadas en repostería.
- 3.2 Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización.

3.3 Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización.

3.4 Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.

#### **Unidad didáctica 4. Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales**

4.1 Asar al horno

4.2 Freír en aceite

4.3 Saltear en aceite y en mantequilla.

4.4 Hervir y cocer al vapor.

#### **Unidad didáctica 5. Postres elementales.**

5.1 Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones

5.2 Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería.

#### **Unidad didáctica 6. Regeneración de productos utilizados en repostería.**

6.1 Regeneración: Definición.

6.2 Clases de técnicas y procesos.

6.3 Identificación de equipos asociados.

6.4 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

6.5 Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

6.6 Postres y otros productos preparados. Distintas clases.

#### **Unidad didáctica 7. Presentación y decoración de postres elementales.**

7.1 Técnicas a utilizar en función de la clase de postre.

7.2 Utilización de manga, cornets, "biberones" y otros utensilios.

7.3 Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.

7.4 Importancia de la vajilla.

## **METODOLOGIA**

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.  
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.