Preelaboración de productos básicos de pastelería.

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 90 h
Precio: 45.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Maquinaria y equipos básicos de pastelería

####

1.1. Identificación y clasificación: Generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar.

####

1.2. Identificación y características de la maquinaria y equipos de pastelería, tales como:

####

1.2.1. Cámaras frigoríficas o generadores de frío

####

1.2.2. Hornos

####

1.2.3. Batidoras amasadora

####

1.2.4. Laminadora

####

1.2.5. Heladora

####

1.2.6. Armario de fermentación

####

1.2.7. Trituradora-refinadora

####

1.2.8. Divisores de masas

####

1.2.9. Inyector o dosificador

####

1.2.10. Atemperadora de chocolate

####

1.2.11. Freidora.

####

1.3. Mobiliario de uso común y específico en pastelería:

####

1.3.1. Pilas

####

1.3.2. Mesas

####

1.3.3. Carros

####

1.3.4. Portalatas

####

1.3.5. Tolvas o estanterías.

####

1.4. Batería, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas, tales como:

####

1.4.1. Varilla

####

1.4.2. Barreño

####

1.4.3. Boquillas

####

1.4.4. Cazo eléctrico

####

1.4.5. Paleta

####

1.4.6. Juegos de cortar pastas

####

1.4.7. Cuchillos

####

1.4.8. Cucharillas

####

1.4.9. Chinos

####

1.4.10. Espátulas

####

1.4.11. Espuela

####

1.4.12. Hilador

####

1.4.13. Polvera o lustradera

####

1.4.14. Manga pastelera

####

1.4.15. Medidas de capacidad

####

1.4.16. Moldes varios:

####

1.4.16.1. Bavarois

####

1.4.16.2. Tarta

####

1.4.16.3. Flores

####

1.4.16.4. Magdalena

####

1.4.16.5. Pan de molde

####

1.4.16.6. Perfectos

####

1.4.16.7. Flan

####

1.4.16.8. Plum-cake o savarín

####

1.4.17. Pasapurés

####

1.4.18. Peso

####

1.4.19. Pies de tarta

####

1.4.20. Expositores de tartas y pasteles

####

1.4.21. Placas de horno

####

1.4.22. Ralladores

####

1.4.23. Rodillos

####

1.4.24. Tamiz

####

1.4.25. Aros

####

1.4.26. Lengüeta de goma

####

1.4.27. Rebañadera

####

1.4.28. Quemadores eléctricos

####

1.4.29. Pesajarabes

####

1.4.30. Termómetros

####

1.4.31. Escarchaderas y rejillas.

####

1.5. Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería.

####

1.6. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.

####

1.7. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.

####

1.8. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.

####

1.9. Control y mantenimiento característicos.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Materias primas de uso común en pastelería

####

2.1. Harina: Tipos de uso común en pastelería: harina fuerte, harina floja, harina de media fuerza, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

####

2.2. Grasas: Tipos de uso común en pastelería: grasas vegetales, animales, hidrogenadas, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

####

2.3. Huevos y ovo productos: Tipos de uso común en pastelería: yema líquida, clara líquida, huevo líquido, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

####

2.4. Azúcar: Tipos de uso común en pastelería: azúcar de caña, azúcar de remolacha, edulcorantes, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

####

2.5. Lácteos: Tipos de uso común en pastelería: leche de vaca, leche de cabra, nata, leche en polvo, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

####

2.6. Otros productos de uso en pastelería:

####

2.6.1. Frutas frescas

####

2.6.2. Carne

####

2.6.3. Pescados

####

2.6.4. Verduras

####

2.6.5. Frutos secos

####

2.6.6. Aromas

####

2.6.7. Especias entre otros.

####

2.6.7.1. Tipos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Preelaboración de materias primas

####

3.1. Términos pasteleros relacionados con la preelaboración.

####

3.2. Tratamientos característicos de las materias primas.

####

3.3. Preelaboraciones más usuales:

####

3.3.1. Merengue

####

3.3.2. Montado de nata y trufa

####

3.3.3. Gelatinas y glaseados

####

3.3.4. Puntos del azúcar

####

3.3.5. Pomado de mantequilla

####

3.3.6. Purés de frutas

####

3.4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

####

3.5. Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes.

####

3.6. Técnicas y métodos establecidos.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Utilizaciones básicas de pastelería.

####

4.1. Uso y manejo de la manga pastelera:

####

4.1.1. Preparación

####

4.1.2. Boquillas

####

4.1.3. Carga de la manga y cerrado de la manga.

####

4.2. Uso y manejo del cornet o cartucho:

####

4.2.1. Confección de un cornet

####

4.2.2. Cortado y técnicas de escritura o decoración con cornet.

####

4.3. Uso, estirado y manejo con rodillo.

####

4.4. Uso y manejo de herramientas y utillaje específico:

####

4.4.1. Espátula

####

4.4.2. Acanalador

####

4.4.3. Lengua

####

4.4.4. Rebañadera

####

4.4.5. Atemperadora de chocolate

####

4.4.6. Cazo eléctrico

####

4.4.7. Termómetros y pesajarabes o inyectora-dosificadora.

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 el **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.