Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: 15.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF0821

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Acabado y presentación de pastelería

####

1.1. Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos.

####

1.2. Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería.

####

1.3. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.

####

1.4. Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras.

####

1.5. Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Decoración de productos de repostería.

####

2.1. Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.

####

2.2. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

####

2.3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

####

2.4. Tendencias en la presentación de elaboraciones.

####

2.5. Decoraciones de chocolate.

####

2.6. Pasos más importantes para trabajar la cobertura:

####

2.6.1. Fundir la cobertura

####

2.6.2. Atemperar la cobertura

####

2.6.3. Medición de la temperatura durante el templado

####

2.6.4. Temperatura del obrador, del relleno y de los moldes

####

2.6.5. Enfriamiento del chocolate

####

2.6.6. Acondicionamiento.

####

2.7. Posibles problemas y como evitarlos.

####

2.8. Composición básica de las coberturas.

####

2.9. Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos).

####

2.10. Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado.

####

2.11. Conservación y almacenamiento.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Decoraciones con caramelo y frutas.

####

3.1. Materias primas para la obtención del caramelo:

####

3.1.1. Azúcar

####

3.1.2. Glucosa

####

3.1.3. Acido tartárico

####

3.1.4. Gel de sílice y colorantes.

####

3.2. El azúcar: puntos y aplicaciones

####

3.3. Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo.

####

3.4. Cocción del azúcar.

####

3.5. Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas).

####

3.6. Conservación y almacenamiento.

####

3.7. Decoraciones con frutas.

####

3.8. Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería.

####

3.9. Utensilios para la talla y manipulación de frutas.

####

3.10. Posibles problemas y como evitarlos.

####

3.11. Conservación y almacenamiento.

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.