

Realización de decoraciones de repostería y expositores



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 40 h

Precio: 20.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Decoración y exposición de elaboraciones de repostería

####

1.1. Normas y combinaciones básicas.

####

1.2. Control y valoración de resultados.

####

1.3. Necesidades de acabado según tipo de elaboración

####

1.4. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.

####

1.5. Normas y combinaciones organolépticas básicas.

####

1.6. Realización de motivos decorativos.

####

1.7. Teoría y valoración del color en repostería:

####

1.7.1. Contraste y armonía.

####

1.7.2. Sabor.

####

1.7.3. Color y sensaciones.

####

1.8. El dibujo aplicado a la repostería:

####

1.8.1. Instrumentos.

####

1.8.2. Útiles.

####

1.8.3. Materiales de uso más generalizado.

####

1.9. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

####

1.10. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados y otros postres de cocina de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.

####

1.11. Experimentación y evaluación de resultados.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Presentación de postres emplataados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería

####

2.1. Decoración y presentación de postres emplataados.

####

2.2. Normas y combinaciones básicas.

####

2.3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

####

2.4. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplataados.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Decoración y exposición de helados

####

3.1. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.

####

3.2. Realización de motivos decorativos.

####

3.3. Teoría y valoración del color en heladería.

####

3.4. Contraste y armonía.

####

3.5. Sabor, color y sensaciones.

####

3.6. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Cubiertas

####

4.1. Definición.

####

4.2. Tipos:

####

4.2.1. Chocolate.

####

4.2.2. Preparados a base de frutas y otras.

####

4.2.3. Glaseados.

####

4.2.4. Pasta de almendra.

####

4.2.5. Pasta de azúcar.

####

4.3. Ingredientes y formulación.

####

4.4. Secuencia de operaciones.

####

4.5. Consistencia y características.

####

4.6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.

####

4.7. Conservación y normas de higiene.

####

4.8. Utilización en los distintos productos de repostería y galletería

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.