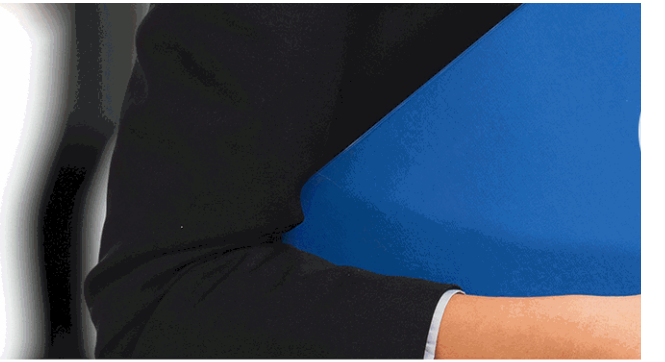
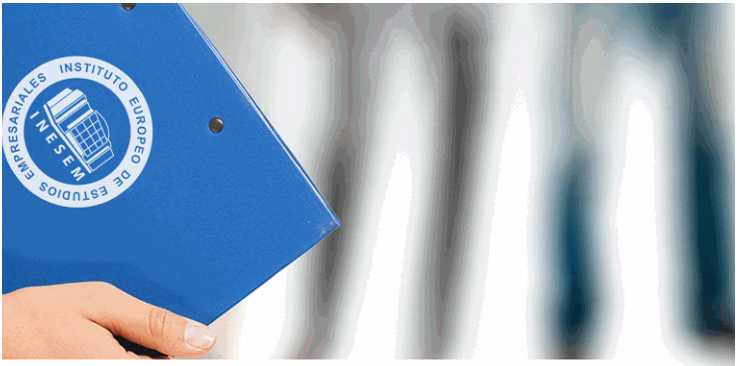


INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM

I N

BU

Operaciones Básicas d
Acreditación de las Con



NESEM

SINESS SCHOOL

e Pastelería (Dirigida a la
npetencias Profesionales

R.D. 12

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada
empre

Operaciones Básicas d
Acreditación de las Co
R.D. 12

duración total: 410 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito del mundo de la hostelería y turismo es ne
operaciones básicas de pastelería, dentro del área profe
curso se pretende aportar los conocimientos necesarios
conservación en pastelería y la preelaboración, elaborac

+ Información Gratis

Operaciones Básicas de Pastelería (Dirig
Profesionales

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu información y

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento in
elaboraciones de pastelería.
- Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencill
complejas.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo d
Operaciones Básicas de Pastelería certificando el haber
Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditaci
adquiridas a través de la experiencia laboral y de la form
la obtención del correspondiente Certificado de Profesio
convocatorias que vayan publicando las distintas Comu
Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de recor
profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional, como ayudante, tant
pequeñas organizaciones, tanto públicas como privadas
productos de pastelería. En pequeños establecimientos
con cierta autonomía.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte
Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la
el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du
alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e
firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l
recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis

INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de S

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

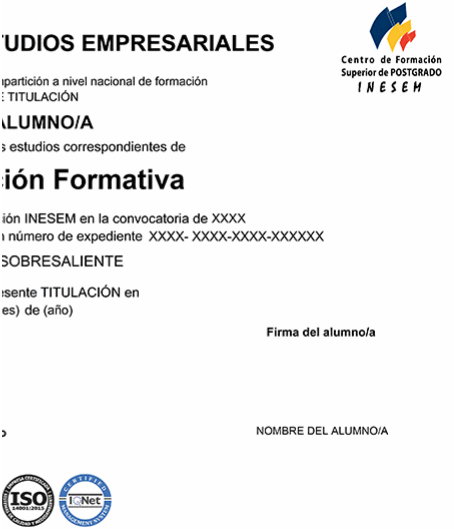
La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

forma de bonificación

+ Información Gratis



UDIOS EMPRESARIALES

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

partición a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

LUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

sente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a trav metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar itinerario formativo, así como realizar las actividades y a del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

Nuestro equipo docente y un tutor especializado har todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0053 Aplicación de Normas y Con
- Manual teórico 'UF0817 Aprovisionamiento Interno e
- Manual teórico 'UF0818 Conservación en Pastelería'
- Manual teórico 'UF0821 Presentación y Decoración d
- Manual teórico 'UF0819 Preelaboración de Productos
- Manual teórico 'UF0820 Elaboraciones Básicas de Pr

+ Información Gratis

Operaciones Básicas de Pastelería (Dirig
Profesionales

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu información y

ida a la Acreditación de las Competencias
R.D. 1224/2009)

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para
de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu
nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email
un documento denominado “Guía del Alumno” entregad
Contamos con una extensa plantilla de profesores espe
con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form
como solicitar información complementaria, fuentes bibli
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

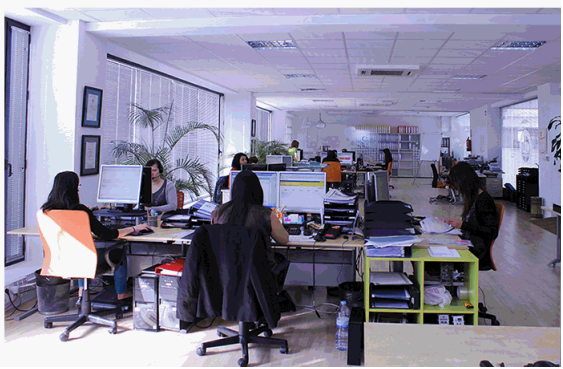
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co
respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías tel
hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede c
del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis

ida a la Acreditación de las Competencias
R.D. 1224/2009)

y matrículas: 958 050 240 fax: 958 050 245

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendari
de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

a la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de
disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron
para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p
artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de op
administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

MÓDULO 1. MF1333_1 APROVISIO
CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0053 APLICACIÓN D
HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMA
PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDA

1.Condiciones específicas de seguridad que deben re
maquinaria y el pequeño material característicos de las
2.Identificación y aplicación de las normas específicas
3.Uniformes de pastelería: tipos.
4.Prendas de protección: tipos, adecuación y normativ
5.Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NOR
ALIMENTOS.

1.Concepto de alimento.
2.Requisitos de los manipuladores de alimentos.
3.Importancia de las buenas prácticas en la manipulac
4.Responsabilidad de la empresa en la prevención de
5.Riesgos para la salud derivados de una incorrecta m
6.Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas po
7.Alteración y contaminación de los alimentos: concep
8.Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas,
9.Principales factores que contribuyen al crecimiento b
10.Salud e higiene personal: factores, materiales y apli

+ Información Gratis

11.Manejo de residuos y desperdicios.
12.Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de
13.Limpieza y desinfección: diferenciación de concepto
14.Control de plagas: finalidad de la desinfección y des
15.Materiales en contacto con los alimentos: tipos y re
16.Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación
17.Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicacione
18.Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y punt
19.Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1.Productos de limpieza de uso común: tipos, clasifica
2.Características principales de uso.
3.Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
4.Interpretación de las especificaciones.
5.Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los
6.Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0817 APROVISIONAI

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SECTOR DE LA PASTELER

1.Definición de Pastelería.

+ Información Gratis

2.Tipos de establecimientos:
1.* Pastelería tradicional.
2.* Pastelería industrial.
3.* Distribuidor de pastelería.
4.* Establecimientos que venden productos de pas
5.* Otros establecimientos especializados.

3.Productos que se venden en una pastelería:
1.* Productos de confitería.
2.* Productos de bollería y masas fritas.
3.* Productos de pastelería y repostería.
4.* Helados.
5.* Tartas.
6.* Confituras.
7.* Mermeladas.
8.* Jaleas.
9.* Gelatinas.
10.* Pastas.
11.* Frutas en almíbar.
12.* Frutas confitadas.
13.* Salsas.

+ Información Gratis

14.* Cremas de frutas.
15.* Productos.
16.* Panes especiales.
17.* Pastas saladas de diferentes tipos.
18.* Embutidos.
19.* Chacinas y quesos.
20.* Vinos y licores.

4.El obrador de pastelería:
1.* Estructuras habituales de locales y zonas de pr
2.* Instalaciones del obrador de pastelería.
3.* Organigrama laboral de pastelería.
4.* Planificación y ordenes de trabajo de un obrado
5.* Maquinaria y equipos básicos que lo componen
6.* Características fundamentales, funciones y apli
7.* Aplicación de técnicas, procedimientos y modos
8.* Control y mantenimiento característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS MATERIAS PRIMAS EN P

1.Identificación de las materias primas para una corre
1.* Harinas.
2.* Grasas.

+ Información Gratis

3.* Lácteos y derivados.
4.* Ovoproductos.
5.* Frutas.
6.* Chocolates y coberturas.
7.* Frutos secos.
8.* Azucares y varios.

2.Análisis de las características organolépticas de las
3.Distribución de las materias primas según su natural
frío o congeladores.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO DE MA

1.Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: m
2.Control de calidad (estado de frescor y característica
3.Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, conge
4.Acondicionamiento del producto (cajas compartimen
5.Control del buen estado de los embalajes en su rece
6.Grado de temperatura en el transporte del producto
7.Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de
8.Necesidades básicas de regeneración y conservaciá

UNIDAD FORMATIVA 3. UF0818 CONSERVACIÓ

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGENERACIÓN DE GÉNERO

+ Información Gratis

1.Regeneración: Definición.
2.Identificación de los principales sistemas de regener
1.* Descongelación de materias primas o productos
2.* Horneado de panes o bollería precocida.
3.* Puesta a punto de diferentes productos para su
productos o elaboraciones de pastelería.
3.Clases de técnicas y procesos.
4.Riesgos en la ejecución.
5.Aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAMIENTO Y CONSE

1.Sistemas de conservación.
2.Clasificación de los géneros en productos frescos o
3.Necesidades de conservación de los productos o gé
4.Conservación de productos no perecederos: acondic
5.Conservación en frío positivo o negativo: aplicacione

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO DE GÉNEROS DE

1.Envasado: Definición.
2.Identificación de los principales equipos de envasad
3.Etiquetado de productos: normativa y ejecución segu
4.Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SISTEMAS DE CONSERVACIÓ PRODUCTOS DE PASTELERÍA.

1.Conservación: Definición.

2.Presentación comercial de los géneros, productos y

3.Identificación de sistemas y métodos habituales de c

1.* Conservación por frió positivo y/o negativo.

2.* Deshidratación.

3.* Liofilización.

4.* Confitado.

5.* Compotas.

6.* Esterilización.

7.* Pasteurización y envasado al vacío o atmósfera

4.Asociación de los sistemas/métodos de conservació necesarios.

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

6.Operaciones sencillas de conservación y presentaci técnicas y métodos adecuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PARTICIPACIÓN EN LA MEJO

1.Concepto de calidad.

2.APYPCC (Análisis de peligros y puntos de control cr

+ Información Gratis

3.Aseguramiento de la calidad.
4.Certificación de los sistemas de calidad.
5.Actividades de prevención y control de los insumos y

MÓDULO 2. MF1334_1 PREELABO
PRESENTACIÓN EN PASTELERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0053 APLICACIÓN D
HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMA
PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDA

1.Condiciones específicas de seguridad que deben re
maquinaria y el pequeño material característicos de las
2.Identificación y aplicación de las normas específicas
3.Uniformes de pastelería: tipos.
4.Prendas de protección: tipos, adecuación y normativ
5.Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NOR
ALIMENTOS.

1.Concepto de alimento.
2.Requisitos de los manipuladores de alimentos.

+ Información Gratis

3.Importancia de las buenas prácticas en la manipulac
4.Responsabilidad de la empresa en la prevención de
5.Riesgos para la salud derivados de una incorrecta m
6.Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas po
7.Alteración y contaminación de los alimentos: concep
8.Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas,
9.Principales factores que contribuyen al crecimiento b
10.Salud e higiene personal: factores, materiales y apli
11.Manejo de residuos y desperdicios.
12.Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de
13.Limpieza y desinfección: diferenciación de concepto
14.Control de plagas: finalidad de la desinfección y des
15.Materiales en contacto con los alimentos: tipos y re
16.Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación
17.Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicacione
18.Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y punt
19.Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1.Productos de limpieza de uso común: tipos, clasifica

+ Información Gratis

2.Características principales de uso.
3.Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
4.Interpretación de las especificaciones.
5.Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los
6.Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0819 PREELABORAC

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁS

1.Identificación y clasificación: Generadores de calor,
2.Identificación y características de la maquinaria y eq
  1.* Cámaras frigoríficas o generadores de frió.
  2.* Hornos.
  3.* Batidoras amasadora.
  4.* Laminadora.
  5.* Heladora.
  6.* Armario de fermentación.
  7.* Trituradora-refinadora.
  8.* Divisores de masas.
  9.* Inyector o dosificador.
  10.* Atemperadora de chocolate.
  11.* Freidora.

+ Información Gratis

3.Mobiliario de uso común y especifico en pastelería:
   1.* Pilas.
   2.* Mesas.
   3.* Carros.
   4.* Portalatas.
   5.* Tolvas o estanterías.
4.Batería, herramientas y utillaje. Identificación y carac
   1.* Varilla.
   2.* Barreno.
   3.* Boquillas.
   4.* Cazo eléctrico.
   5.* Paleta.
   6.* Juegos de cortar pastas.
   7.* Cuchillos.
   8.* Cucharillas.
   9.* Chinos.
   10.* Espátulas.
   11.* Espuela.
   12.* Hilador.
   13.* Polvera o lustradera.

+ Información Gratis

14.* Manga pastelera.
15.* Medidas de capacidad.
16.* Moldes varios:
17.* Bavarois.
18.* Tarta.
19.* Flores.
20.* Magdalena.
21.* Pan de molde.
22.* Perfectos.
23.* Flan.
24.* Plum-cake o savarin.
25.* Pasapures.
26.* Peso.
27.* Pies de tarta.
28.* Expositores de tartas y pasteles.
29.* Placas de horno.
30.* Ralladores.
31.* Rodillos.
32.* Tamiz.
33.* Aros.

+ Información Gratis

34.* Lengüeta de goma.
35.* Rebanadera.
36.* Quemadores eléctricos.
37.* Pesajarabes.
38.* Termómetros.
39.* Escarchaderas y rejillas.

5.Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelerí
6.Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de
característicos.
7.Características fundamentales, funciones y aplicacio
8.Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de
9.Control y mantenimiento característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS DE USO C

1.Harina: Tipos de uso común en pastelería: harina fu
Definición. Descripción de las cualidades organolépticas
2.Grasas: Tipos de uso común en pastelería: grasas v
Descripción de las cualidades organolépticas y aplicacio
3.Huevos y ovo productos: Tipos de uso común en pa
Definición. Descripción de las cualidades organolépticas
4.Azúcar: Tipos de uso común en pastelería: azúcar d

+ Información Gratis

Definición. Descripción de las cualidades organolépticas
5.Lácteos: Tipos de uso común en pastelería: leche de
Definición. Descripción de las cualidades organolépticas
6.Otros productos de uso en pastelería:
1.* Frutas frescas.
2.* Carne.
3.* Pescados.
4.* Verduras.
5.* Frutos secos.
6.* Aromas.
7.* Especias entre otros.
7.Tipos. Definición. Descripción de las cualidades orga

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREELABORACIÓN DE MATE

1.Términos pasteleros relacionados con la preelabora
2.Tratamientos característicos de las materias primas.
3.Preelaboraciones mas usuales:
1.* Merengue.
2.* Montado de nata y trufa.
3.* Gelatinas y glaseados.
4.* Puntos del azúcar.

+ Información Gratis

5.* Pomado de mantequilla.
6.* Purés de frutas.

4.Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
5.Operaciones necesarias para la obtención de las pre
6.Técnicas y métodos establecidos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. UTILIZACIONES BÁSICAS DE

1.Uso y manejo de la manga pastelera:
1.* Preparación.
2.* Boquillas.
3.* Carga de la manga y cerrado de la manga.

2.Uso y manejo del cornet o cartucho:
1.* Confección de un cornet.
2.* Cortado y técnicas de escritura o decoración co

3.Uso, estirado y manejo con rodillo.
4.Uso y manejo de herramientas y utillaje especifico:
1.* Espátula.
2.* Acanalador.
3.* Lengua.
4.* Rebanadera.
5.* Atemperadora de chocolate.

+ Información Gratis

6.* Cazo eléctrico.

7.* Termómetros y pesajarabes o inyectora-dosifica

UNIDAD FORMATIVA 3. UF0820 ELABORACION

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MASAS Y PASTAS DE MÚLTIF

1.Organización y secuenciación de fases para la obter

2.Preparación del material necesario (moldes, latas, u

3.Masas hojaldraras. Fundamentos del proceso de ho hojaldradas.

4.Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboraci

5.Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elabo

6.Masas azucaradas. Proceso general de elaboracion azucaradas.

7.Refrigeración de productos de pastelería.

8.Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELLENOS Y CREMAS.

1.Rellenos y cremas. Formulario y variaciones.

2.Preparación de rellenos y cremas, seleccionando he

1.* Cremas con base de huevo.

2.* Cremas con nata.

3.* Cremas con fruta.

+ Información Gratis

4.* Cremas con base de caramelo.
5.* Trufas y pralines.

3.Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cre
4.Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cren
5.Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. JARABES, BAÑOS DE COBER

1.Preparación de jarabes, baños de cobertura y merm necesarias.
2.Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de j
3.Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños
4.Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS, MIGNARDISES Y PE

1.Formularios.
2.Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, sel
3.Fases y procesos de la elaboración de pastas, mign éstas.
4.Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignar
5.Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SALSAS Y COULÍS.

1.Formulario y variaciones.

+ Información Gratis

2.Preparación de salsas y coulis, seleccionando útiles
3.Identificación y conocimiento de las técnicas de elab
en éstas.
4.Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulís y la
5.Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SORBETES Y HELADOS.

1.Formularios de sorbetes y helados de frutas y helad
2.Preparación de sorbetes y helados, conociendo la di
en su elaboración.
3.Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sor
4.Aplicaciones de los helados y sorbetes.
5.Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. POSTRES EN RESTAURACIÓN

1.Postres básicos: postres de base láctea, a base de f
2.Semifríos: Bavarois y mousses.
3.Postres en restauración: formulación y creación de p
4.Preparación de postres, conociendo la distinta maqu
elaboración.
5.Técnicas y fases para la elaboración de los distintos
6.Creación y diseño de postres, combinando las distin

+ Información Gratis

7.Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TARTAS.

1.Tartas. Montaje y composición.

2.Elaboración de tartas clásicas, tales como:

1.* Tarta alsaciana.

2.* Tartas de fruta.

3.* Tartas con crema de mantequilla.

4.* Tartas de yema.

5.* Tartas de nata.

6.* Tartas de trufa.

7.* Tarta de queso.

8.* Tarta de Santiago.

9.* Brazos de gitano.

10.* Tartas con base de hojaldre. (milhojas o banda

3.Tartas con base de semifrios o mousses.

4.Aplicación de las tartas en los servicios de restaurac

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PASTELERÍA SALADA.

1.Clasificación de los diferentes grupos:

1.* Del pan (pizzas, empanadas, canapés, bocadill

2.* De la pasta quebrada salada (Quichés y tartalet

+ Información Gratis

3.* De hojaldre (vol-au-vent, saladitos, sacristanes

2.Formulas y procesos de elaboración.

3.Preparación de rellenos, conociendo la distinta maq
elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y

UNIDAD FORMATIVA 4. UF0821 PRESENTACIÓ REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACABADO Y PRESENTACIÓN

1.Normas y combinaciones organolépticas básicas: lo

2.Clasificación y tipos de acabados y presentaciones

3.Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.

4.Decoraciones sencillas: baños, escarchados y bordu

5.Técnicas básicas de acabado y presentación de pas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DECORACIÓN DE PRODUCTO

1.Decoración de productos de repostería. Normas y c

2.Identificación de necesidades básicas de conservaci
elaboración.

3.Experimentación y evaluación de posibles combinac

4.Tendencias en la presentación de elaboraciones.

5.Decoraciones de chocolate.

6.Pasos mas importantes para trabajar la cobertura:

+ Información Gratis

1.* Fundir la cobertura.
2.* Atemperar la cobertura.
3.* Medición de la temperatura durante el templado
4.* Temperatura del obrador, del relleno y de los m
5.* Enfriamiento del chocolate.
6.* Acondicionamiento.

7.Posibles problemas y como evitarlos.
8.Composición básica de las coberturas.
9.Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate
10.Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de preparar la pintura y pintado.
11.Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DECORACIONES CON CARAM

1.Materias primas para la obtención del caramelo:
1.* Azúcar.
2.* Glucosa.
3.* Ácido tartárico.
4.* Gel de sílice y colorantes.

2.El azúcar: puntos y aplicaciones.
3.Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo.

+ Información Gratis

4.Cocción del azúcar.
5.Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopla
6.Conservación y almacenamiento.
7.Decoraciones con frutas.
8.Identificación y selección de las frutas más apropiad
9.Utensilios para la talla y manipulación de frutas.
10.Posibles problemas y como evitarlos.
11.Conservación y almacenamiento.

+ Información Gratis